

ALMA DE VEGA

Tempranillo

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Tempranillo
100% Tempranillo



Intensidad media-alta con tonos púrpuras y rojos intensos.
Medium-high intensity with intense reds and purples.



Elegante y fresca conjunción entre los ligerísimos tostados de madera de calidad y fruta roja tipo fresa frambuesa.

Stylish and cool conjunction between very slight roasted quality wood and red fruit strawberry / raspberry kind.



Vino de media estructura con sensación fresca y agradable. Ligera expresión tánica en su paso en boca. Destaca la mezcla de madera y fruta roja en la fase retronasal.

Wine average structure with fresh and pleasant sensation. Slight tannic expression in the mouth. Emphasizes the blend of wood and red fruit on the retronasal phase.



Complemento ideal para carnes y guisos.
Ideal complement for meat and stews.



Temperatura recomendada: 10° - 15° C.
Recommended temperature: 10° - 15° C.



13,50% Vol. Alc.
13,50% alcohol by volume.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Tempranillo, también conocida como Tinto Fino ó Cencibel. Para este vino se realiza una selección de los mejores viñedos sobre más de 80 has, con un mínimo de 15 años de antigüedad. Vigilando su perfecta conducción vegetativa y posterior control de maduración del fruto.

Vinificación: Para determinar la fecha idónea de vendimia, la uva es seleccionada mediante cata y analítica de comparación. El encubado es en depósitos de acero inoxidable con dispositivos de control de temperatura y maceración. Estos parámetros son diseñados cada año teniendo en cuenta las distintas posibilidades que nos ofrece la cosecha del año. De esta manera encontramos el equilibrio perfecto entre aroma, color, estructura y tanicidad.

Crianza: Guarda de los vinos obtenidos en la fermentación sobre lías finas y madera americana, donde se realiza la fermentación maloláctica, y posterior battonage, aumentando la estabilidad de color, complejidad y sensaciones de gusto y aroma.

***Variety and vineyard:** Tempranillo, also known as Tinto Fino or Cencibel. For this wine a selection of the best vineyards of over 80 hectares is done with a minimum of 15 years old. Watching your perfect driving vegetative and subsequent control of fruit ripening.*

***Winemaking:** The grapes from selected vineyards is by tasting and analytical comparison, to determine the ideal harvest date. The barreling is in stainless steel tanks with devices to control temperature and maceration and these parameters are designed each year taking into account the different possibilities offered by this year's crop. Thus we find the perfect balance of aroma, colour, structure and tannins.*

***Breeding:** Guardian of the wines produced in the fermentation on lees and american oak, where the malolactic fermentation and subsequent battonage, increased colour stability, complexity and sensations of taste and aroma.*

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Esfera 75 / Bordalaise Esfera 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	305 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591322	

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight when full aprox	7,45 Kg	14,9 Kg
Altura/Height	323 mm	315 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	310 mm
Anchura / Width	157 mm	237 mm

EUROPALET



Nº Botellas por palet / Nº Bottles per pallet	750	720
Nº Cajas por palet / Nº Cases per pallet	125	60
Nº Cajas por piso / Nº Cases per pallet	25	12
Nº Pisos por Palet / Nº Layer per pallet	5	5
Altura/Height	1,755 m	1,755 m
Profundidad / Depth	1,20 m	1,20 m
Anchura / Width	0,80 m	0,80 m
Peso palet / Weight of pallet	939 KG	901 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes