

# ALMA DE VEGA

## Airén Verde

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



ISO 78 ER  
ISO 78 ER



Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos.

*Pale yellow with greenish tones.*



Tonos de fruta de hueso con recuerdos cítricos. Intensidad media y elegante.

*Stone fruit tones with hints of citrus. Average intensity and elegant.*



Sensación voluminosa y agradable mezclada con la frescura que proporciona su equilibrada acidez. Amplia retonasal en el mismo perfil aromático que aparece en la fase olfativa.

*Large and pleasant sensation mixed with the freshness that provides balanced acidity. Finish bursting the same flavor profile that appears in the olfactory phase.*



Complemento ideal para aperitivos, mariscos, arroces y pescados.

*Ideal complement for snacks, seafood, rice and fish.*



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.

*Recommended temperature: 6° - 8° C.*



12,00% Vol. Alc.

*12,00% alcohol by volume.*



**BOGARVE**  
1915

## NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

**Variedad y viñedo:** La variedad Airén es conocida, sobre todo, por su capacidad de adaptación a los rigores de una climatología dura y extrema. La recolección se hace de manera artesanal sobre una superficie de viñedo de 1.400 hectareas donde predomina el cultivo tradicional de esta variedad.

**Vinificación:** Para la elaboración de este vino, elegimos el mejor momento cualitativo de entrada de uva. Dicha elaboración está sometida a una pautas de calidad muy específicas ppartiendo de la elección de los mostos de primera calidad y sometiéndolos a técnicas muy avanzadas de limpieza y a una fermentación muy controlada en cuanto a su temperatura.

**Crianza:** Los vinos obtenidos son amarillos muy pálidos y brillantes, predominando sobre todos los aromas a frutas blancas. El predominio de esta fruta también en boca es muy interesante y la acidez controlada, hace de éste un vino fácil de beber. Su servicio, muy frio, es muy indicado para servir como aperitivo.

***Variety and vineyard:** Airén variety is know mainly for itsability to adapt to the rigors of a harsh and extreme weather. The collection is handcraftedon a surface of 1,400 hectares os vineyards where the traditional growing this variety predominates.*

***Winemaking:** For the production of this wine, we chose the best quality grape time of entry. This drawingis subject to very specific guidelines as the basis for choosing quality musts and subjecting them to very advanced cleaning techniques and a highly controlled fermentation on how much your temperature.*

***Breeding:** The resulting wines are very pale yellow and bright predominating over all white fruit aromas. The predominance of this fruit, also in the mouth, is very interesting and controlled acidity and controlled acidity makes this aneasy-drinking wine. His service, very cold, it is very suitable to serve as an appetizet.*

## 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	<b>8437008591049</b>	

## 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