

BOGARVE
1915

ALMA DE VEGA

Sparkling Rosé

*Vino rosado de aguja dulce /
Sweet sparkling rosé wine*

100% Garnacha
100% Grenache

IGP Tierra de Castilla

10,50% Alc. Vol.

100ml: E=244 kJ / 58 Kcal

Vegano / Vegan

PREMIOS/AWARDS

- **Silver medal** Paris wine cup 2021



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color rosa salmón.
Salmon pink.



Fresa y cereza madura con algún tono de fruta blanca y recuerdos de golosinas.
Strawberry and ripe cherry with some touch of white fruits and candy memories.



Equilibrio dulce-ácido que provoca una sensación muy agradable en su paso por boca. En la fase retronasal vuelven a salir aromas a fresas y fruta blanca, existiendo un compensado grado alcohólico, haciendo un producto de fácil consumo y agradable para beber.
Sweet-acid balance, which causes a pleasant sensation in your palate. In the retronasal phase the strawberries and white fruit flavors return, being a compensated alcoholic strength, making it an easy product very pleasant to drink.



Complemento ideal para aperitivos, a base de queso, marisco, y muy indicado para comidas orientales.
Ideal complement for snacks, appetizer with cheese, seafood, and truly indicated for oriental dishes.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variedad y viñedo: Planta seleccionada de viñedos de garnacha centenaria, aclimatadas a nuestros terrenos, buscando principalmente la sensación dulce y aromática de estas uvas y su equilibrada acidez. La elección de la fecha de vendimia viene dada por los contenidos en azúcares de las uvas teniendo en cuenta que parte de estos azúcares quedarán sin fermentar para la obtención de un vino con una parte dulce, pero de una manera totalmente natural (sin azúcar añadido). La vendimia se realiza por la noche, intentando evitar las horas de más calor; procediendo a una maceración de frío buscando la extracción de los aromas.

Vinificación: después de la obtención del mosto escurrido, y las horas de maceración seleccionadas por nuestros técnicos, se procede a limpieza del mosto flor y a la fermentación parcial de sus azúcares. Cuando se obtiene el grado alcohólico y el contenido en el azúcar deseado, se para la fermentación alcohólica mediante shock térmico por frío. Después, mediante clarificación y sucesivas filtraciones, las levaduras se eliminan para evitar la re-fermentación de los restos de azúcares previstos. El vino, una vez obtenido, se conserva a temperatura refrigerada para evitar la re-fermentación y mantener una cantidad importante de carbónico endógeno que provoca una mejor conservación y unas características organolépticas especiales, hasta su posterior embotellado.

Vineyard and variety: Selected centenary garnache plants, acclimatized to our lands, mainly seeking the sweet and aromatic sensation of these grapes and its balanced acidity. The choice of the harvest date is determined by the sugar content of the grapes, taken under consideration that some of these remain as unfermented sugars to obtain a wine with a sweet side but in a completely natural way (no sugar added). The harvest is done at night, trying to avoid the heat of the day; by making a cold maceration looking for the extraction of aromas.

Winemaking: after obtaining drained must and maceration hours selected by our technicians, we proceed to clean the free-run must and to the partial fermentation of the sugars. When the alcohol content and the desired sugar content is obtained, we proceed to stop the alcoholic fermentation by cold. Then we proceed by clarification and successive filtrations to eliminate yeast to avoid the re-fermentation of the rest of the sugars provided. After obtaining the wine, it will be refrigerated to prevent the re-fermentation, maintaining a significant amount of endogenous carbon that causes better conservation and special organoleptic characteristics until bottling.

