

BOGARVE

1915



LACRUZ VEGA

BARRICA / OAKED

Roble

Vino tinto seco / *Dry red wine*

Cuatro meses en barrica
Four months in barrel

Tempranillo, Syrah y Merlot
Tempranillo, Syrah and Merlot

DO La Mancha

14,00% Vol. Alc.

100ml: E=324 kJ / 77 Kcal

PREMIOS/AWARDS

- **Gold medal** Berliner Wein Trophy 2017
- **Silver Challenge** international du Vin France 22015
- **Gold medal** Asian Wine Trophy 2016/2017

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rojo picota intenso, de capa alta.
Intense red cherry, high layer.



Interesante mezcla de aromas a frutos rojos maduros, combinados con elegantes matices de moka y vainilla.
Interesting mix of aromas of ripe red fruits combined with elegant nuances of moka and vanilla.



Exquisito paso en boca con sensaciones dulces procedentes de la variedad Merlot. La relación tanino suave y noble con el equilibrio ácido, proporciona un amplio volumen y persistencia en boca.
Exquisite on the palate with sweet sensations from Merlot. The soft and noble tannin with balanced acidity provides a large structure and persistence in the mouth.



Quesos curados o azules, carnes rojas, guisos con legumbres.
Matured and blue cheese, red meats, legume stews.



Temperatura recomendada: 15° - 17° C.
Recommended temperature: 15° - 17° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variedad y viñedo: Tempranillo, Syrah and Merlot. Viñedos perfectamente dirigidos y guiados por nuestros técnicos. El control analítico, de cata y de maduración de las pepitas de los tres tipos de uva, permiten la decisión de la fecha de vendimia.

Vinificación: las variedades que constituyen este vino son elaboradas por separado debido a que sus procesos de maduración no coinciden. Para este tipo de vino se hacen partidas diferenciadas en depósitos troncocónicos donde se proyectan las temperaturas y maceraciones, según las cualidades de cada tipo de uva. La cata diaria en este proceso se hace imprescindible para llegar al equilibrio perfecto de color, aroma y cuerpo de los vinos.

Crianza: la fermentación maloláctica se produce en barricas de roble francés y americano en condiciones de temperatura y humedad controladas que, junto con la realización de posteriores batonages de las lías finas, permite dar mayor elegancia y suavidad al vino.

Vineyard and variety: Tempranillo, Syrah and Merlot. Vineyards perfectly led by our technical. The analytical testing, tasting and maturation of the seeds from the three varieties of grapes allows the decision of the harvest date.

Winemaking: The varieties that include this wine are processed separately because their maturation not match. For this type of wine made is different headings conical tanks and maceration where temperatures are projected, according to the qualities of each type of grape. Daily tasting in this process is essential to reach the perfect balance of color, aroma and body of the wine.

Ageing: The malolactic fermentation takes place in french and american oak in temperature and humidity controlled, jointly with the post batonages of fine lees allows greater elegance and softness to the wine.

