

BOGARVE
1915

MEMORIAS



Vino oloroso

Sherry wine

100% Airén
100% Airén

16,90% Alc. Vol.

100ml: E=407 kJ / 97 Kcal

También disponible en bag in box de 3, 5 y 10 litros.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color oro viejo con tonalidades ocras.
Colour gold old with ochre hues.



Intenso aroma a frutos secos: nuez, avellana, almendras, etc., mezclado con aromas a maderas viejas.
Intense aromas of nuts: walnuts, hazelnuts, almonds, etc., mixed with old wood aromas.



Agradable paso en boca con mezcla de sensaciones dulces y saladas, recordando su paso por añejas barricas.
Pleasant on the palate with sweet and savory mixture of feelings, recalling its stay through barrel.



Complemento ideal para aperitivos.
Ideal complement for snacks.



Temperatura recomendada: 12° - 15° C.
Recommended temperature: 12° - 15° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variiedad y viñedo: Airén. La elaboración de olorosos en La Mancha viene de la tradición de conservar los vinos de la variedad Airén en barricas de roble, para su mejor evolución, aportando además unos aromas y sabores característicos muy apreciados.

Vinificación: la base fundamental está en la elaboración de vino blanco a partir de las mejores uvas de la variedad Airén que, gracias a su alto contenido en azúcares, proporcionan vinos con graduaciones alcohólicas altas. Otra arte fundamental es el encabezamiento de estos vinos con alcohol producido en la propiedad bajo unos controles y características determinadas.

Crianza: finalmente la guarda de estos vinos provoca unos aromas y características organolépticas muy especiales, obteniendo aromas a frutos secos y tostados de madera añejada con el paso de muchos vinos sobre estas barricas en el tiempo. Las características especiales de conservación en nuestras instalaciones y el tiempo de maduración de los vinos, provocan unas sensaciones agradables, elegantes y de gran fineza.

Vineyard and variety: Airen. The development of the Mancha olorosos comes from the tradition of preserving wines Airen variety in oak barrels, for better performance, in addition to providing a highly valued characteristics aromas and flavors.

Winemaking: the main base wine is elaborated with white wine from the best grapes of the Airen variety, due to its high sugar content, provide wines with high alcohol content. Another key part is the header of these wines with alcohol (fortificate wine) produced in the property under a certain controls and features.

Ageing: finally the ageing causes these wines aromas and very special organoleptic characteristics, obtaining aromas and toasted nuts in aged wood over many wines on these barrels in time. The special features of conservation at our facilities, and the time of maturation of wines cause a pleasant, elegant and great finesse sensations.

