

BOGARVE

1915



LACRUZ VEGA

BARRICA / OAKED

Autor

Vino tinto seco / *Dry red wine*

Dieciocho meses en barrica
Eighteen months in barrel

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
y Petit Verdot.

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
and Petit Verdot.*

DO La Mancha

14,00% Vol. Alc.

100ml: E=324 kJ / 77 Kcal

PREMIOS/AWARDS

- **Gold Medal** Asia Wine Trophy 2024
- **Gold Medal** Berliner Wine Trophy 2024
- **Great Gold Medal** Royal Casino of Madrid 2020
- **Gold medal** Bacchus 2020
- **Gold medal** Gilbert & Galliard 2020
- **Gold Medal** Mundus vini 2020
- **Silver Medal** Decanter 2022



BOGARVE
1915

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rojo muy intenso y de gran capa.
Very intense red with high concentration.



Aromas de frutos sobre maduros (ciruelas, uvas pasas) con agradables toques a torrefactos y frutos secos, como la nuez o la avellana, perfectamente integrados en el conjunto olfativo.
Overripe black fruits, plum, raisin, with a pleasant roasted nuts aroma that envelops perfectly the olfactory set.



Cuerpo amplio, goloso, glicérico y perfectamente combinado con ligeras sensaciones ácidas muy equilibradas.
Large body, sweet tooth, glyceric, and perfectly combined with light and very balanced acid sensations.



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: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot. Partimos de uvas seleccionadas con perfiles estructurales y organolépticos específicos para este tipo de vino. Se busca complejidad y mayor volumen para un conjunto de aromas que completarán un vino con cuerpo y equilibrado. Controles de viñedo y maduración para determinar el momento óptimo de vendimia.

Vinificación: los parámetros que se determinan en el proceso de fermentación alcohólica se definen en torno al potencial de cada una de las variedades de uva por separado, teniendo en cuenta también las condiciones climáticas específicas del año. Una vez terminada la fermentación alcohólica, desarrollamos la fermentación maloláctica en barricas de roble americano y francés, ubicadas en salas con control de temperatura y humedad; el seguimiento del desarrollo se hace barrica por barrica hasta su trasiego y mezcla. La mezcla final se realiza en proporciones rigurosamente estudiadas, teniendo por objetivo dar matices especiales para su posterior ingreso de nuevo en barrica.

Crianza: La selección en cuanto al origen, el grano fino y los diferentes tostados de la madera, es esencial para la aportación de las cualidades sensoriales. Es ahí cuando se realizarán batonages que proporcionarán mayor amplitud y dulzor, obteniendo vinos más redondos y sabrosos; la suavidad y redondez se conseguirá con el tiempo en botella.

Vineyard and variety: *Cavernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Petit Verdot. Starting from selected grapes with structural and organoleptic selected profiles for this type of wine. Complexity and a greater volume are sought for a set of aromas that will complete a full-bodied and balanced wine. Vineyard controls and ripening are made to determine the optimum harvest time.*

Winemaking: *the parameters that are determined in the alcoholic fermentation process are defined around the potency of each of the grape varieties separately, considering also the specific climate conditions of the year. Once the alcoholic fermentation is done, we develop the malolactic fermentation in american and french oak barrels, located in rooms with controlled temperature and humidity. The monitoring of this fermentation is done by each barrel until its transfer and mixing. The final blend is done under studied proportions, with the objective of giving special notes for its subsequent entry back into the barrel.*

Ageing: *the oak selection is essential in its origin, grain, and wood roasted level for the contribution of sensory qualities. Hence, the batonage will be made providing a greater amplitude and sweetness, obtaining tastier wines; the smoothness and roundness will be achieved over time in bottle. The result is our treasure wine, the family jewel.*

