

# BOGARVE

1915



## LACRUZ VEGA

VARIETALES / VARIETALS

### Syrah

Vino Tinto seco / *Dry red wine*

100% Syrah  
*100% Syrah*

DO La Mancha

14,00% Vol. Alc.

100ml: E=324 kJ / 77 Kcal

Vegano / *Vegan*

#### PREMIOS/AWARDS

- **Silver Medal** Asia Wine Trophy 2024
- **Silver medal** Wine Up! 2024
- **Gold medal** Berliner Wein Trophy 2013/2014/2018
- **Gold medal** Challenge international du Vin France 2015
- **88 points** Rober Parker - Wine Advocate
- **Gold medal** Gilbert & Galliard 2019
- **Gold medal** Concours mondial du Bruxelles 2015
- **Silver Medal** Mundus vini 2014



También disponible ecológico.  
*Also organic version available.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rojo picota con tonalidades púrpuras. Intensidad media alta.  
*Red cherry with purple hues. High intensity.*



Toques de regaliz y balsámicos con frutos rojos (fresa) y florales.  
*Memories of licorice and balsamic with berries (strawberry) and floral.*



Impactante paso en boca con tonos balsámicos y especiados sobre todo en retronasal conjuntamente con los recuerdos florales.  
*Shocking-palate with balsamic and spiced aftertaste developed especially in conjunction with floral notes.*



Complemento ideal para carne, guisos, barbacoa, pasta, ramen, wok, paella, falafel, pizza.  
*Ideal complement for meat, stews, bbq, pasta, ramen, wok, paella, pafafel, pizza.*



Temperatura recomendada: 10° - 15° C.  
*Recommended temperature: 10° - 15° C.*

## NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

**Varietal y viñedo:** Syrah. El viñedo perfectamente dirigido unido a las condiciones de clima y suelo provocan una inmejorable adaptación de esta variedad. Los controles analíticos, controles de maduración de pepita, cata de uva determinan la fecha de vendimia.

**Vinificación:** la vendimia se realiza siempre por la noche cuando las temperaturas son las más bajas. Los tiempos de maceración pelicular, temperatura y la cata diaria de los depósitos en fermentación nos permite encontrar el equilibrio perfecto entre color, tanicidad y desarrollo de aromas frutales y florales, quedando impreso en el posterior vino. Las fermentaciones se realizan a distintas temperaturas bajo el criterio de nuestros técnicos y siempre dependiendo de la uva del año y del objetivo buscado.

La fermentación maloláctica se produce a temperatura controlada, que conjuntamente con la realización de posteriores batonages de las lías finas, permite dar mayor elegancia y suavidad al vino.

**Vineyard and variety:** Syrah. *The vineyard has been growing with defined criteria, together with a climate and soil conditions cause certain beat adaptation of this strain. Analytical controls of the seed maturation and the grapes determine the harvest date.*

**Winemaking:** *the harvest is always done at night when temperatures are lower. Maceration times, temperature and daily tasting from the tanks allows us to find the perfect balance of colour and tannins, with floral and fruity aromas. Fermentations were carried out at different temperatures at the discretion of our technicians and always depending on the year, the grapes and the objetive sought.*

*While the malolactic fermentation takes place, jointly with batonages of lees temperature allows greater elegance and softness to the wine.*

