

# BOGARVE

1915



## LACRUZ VEGA

VARIETALES / VARIETALS

### Tempranillo

Vino tinto seco / *Dry red wine*

100% Tempranillo  
*100% Tempranillo*

DO La Mancha

13,50% Vol. Alc.

100ml: E=313 kJ / 75 Kcal

#### PREMIOS/AWARDS

- **Gold medal** Berliner Wein Trophy 2018
- **Gold medal** Challenge international du Vin France 2015
- **Gold medal** Asian Wine Trophy 2018
- **Gold medal** Gilbert & Galliard 2019



También disponible ecológico.  
*Also organic version available.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Intensidad media-alta con tonos púrpuras y rojos intensos.  
*Medium-high intensity with intense reds and purples.*



Elegante y fresca conjunción entre los ligerísimos tostados de madera de calidad y fruta roja tipo fresa y frambuesa.  
*Stylish and cool conjunction between very slight roasted quality wood and red fruit strawberry and raspberry kind.*



Vino de media estructura con sensación fresca y agradable. Ligera expresión tánica en su paso en boca. Destaca la mezcla de madera y fruta roja en la fase retronasal.  
*Wine average structure with fresh and pleasant sensation. Slight tannic expression in the mouth. Emphasizes the blend of wood and red fruit on the retronasal phase.*



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:** Tempranillo, también conocida como Tinto Fino o Cencibel. Para este vino se realiza una selección de los mejores viñedos, con un mínimo de 15 años de antigüedad. Vigilando su perfecta conducción vegetativa y posterior control de maduración del fruto.

**Vinificación:** para determinar la fecha idónea de vendimia, la uva es seleccionada mediante cata y analítica de comparación. El encubado es en depósitos de acero inoxidable con dispositivos de control de temperatura y maceración. Estos parámetros son diseñados cada año teniendo en cuenta las distintas posibilidades que nos ofrece la cosecha del año. De esta manera encontramos el equilibrio perfecto entre aroma, color, estructura y tanicidad.

**Vineyard and variety:** Tempranillo, also known as Tinto Fino or Cencibel. For this wine a selection of the best vineyards is done with a minimum of 15 years old. Looking after a perfect growing and subsequent control of fruit ripening.

**Winemaking:** the grapes from selected vineyards is by tasting and analytical comparison, to determine the ideal harvest date. It is stored in stainless steel tanks with devices to control temperature and maceration and these parameters are designed each year taking into account the different possibilities offered by that year crop. Thus we find the perfect balance of aroma, colour, structure and tannins.

