

# BOGARVE

1915



## LACRUZ VEGA

BARRICA / OAKED

### Terroir

Vino tinto seco / *Dry red wine*

**Seis meses en barrica**  
**Six months in barrel**

Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon  
*Tempranillo, Syrah and Cabernet Sauvignon*

DO La Mancha

14,50% Vol. Alc.

100ml: E=336 kJ / 80 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.*



Intensa y amable mezcla de aromas que van desde frutos rojos muy maduros a torrefactos, vainilla y balsámicos de maderas y tostados muy seleccionados.  
*Intense and friendly blend of aromas ranging from ripe red roasted fruits, vanilla and roasted balsamic of the woods carefully selected to give complexity.*



Elegante y suave percepción inicial, destacando una acidez muy equilibrada, tostados de madera, tanicidad y frutuosidad. Suaves y amables taninos dulces procedentes de uvas seleccionadas y barricas de excelente calidad.  
*Elegant and smooth initial perception, highlighting a balanced acidity, toasted wood, tanning and fruitiness. Soft and gentle sweet tannins from selected grapes and barrels of excellent quality.*



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

**Varietal y viñedo:** Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. 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, Cabernet Sauvignon. Vineyards perfectly directed and guided by our technical. The analytical testing, tasting and maturation of the seeds from the three varieties of grapes allows the three types of grapes allows the decision of the harvest date.

**Winemaking:** the varieties that include this wine are processed separately because their maturation does 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.

