

BOGARVE
1915

MEMORIAS



White Mistela

Vino blanco de licor / *White liqueor wine*

100% Airén

15% Alc. Vol.

100ml: E=347 kJ / 83 Kcal

PREMIOS/AWARDS

- **Bronze medal** Concours Mondial de Bruxelles 2024
- **Gold Medal** Berliner Wein Trophy 2013
- **Gold medal** WWC USA 2015
- **Silver medal** Asian Wine Trhopy 2016

También disponible en bag
in box de 3, 5 y 10 litros.
*Also available in bag in box
of 3, 5 and 10 liters.*



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color ambar claro con tonalidades de oro viejo.
Clear amber colour with shades of old gold.



Predomina el aroma a uvas pasas con recuerdos de miel.
Prevailing raisin aromas with hint of honey.



Sensación aterciopelada. Recuerdos retronasales a arroyo y uvas pasificadas.
Velvety sensation. Aftertaste of grape syrup and raisin.



Complemento ideal para aperitivos, patés y dulces (tarta de queso, strudel, tiramisú).
Ideal complement for snacks, pates and desserts (cheesecake, strudel, tiramisu).



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variedad y viñedo: Airén. Nuestros técnicos eligen la mejor uva airén para la elaboración de este tradicional producto. Los altos contenidos en azúcares y otros compuestos aromáticos, se producen en viñedos con características muy particulares de terreno, que sumado a unas inigualables condiciones de insolación y momento de la recolección, producen este tradicional vino de licor muy apreciado por su delicadeza y elegancia.

Vinificación: mezcla homogénea y exacta de nuestros mejores alcoholes, producidos en nuestras instalaciones, con mostos perfectamente aclarados procedentes de prensados suaves y delicados de uvas seleccionadas por su alto contenido en azúcar.

Crianza: el vino de licor obtenido, es conservado en depósitos en perfectas condiciones de temperatura y humedad. Gracias al imprescindible proceso de envejecimiento conseguimos una perfecta armonía y conjunción de aromas y sabores.

Vineyard and variety: *Variety and wineyard: Airen. Our technicians choose the best airén grapes for the production of this traditional product. The high content in sugars and other aromatic compounds is produced in vineyards with very specific characteristics of land, coupled with unrivaled sunshine conditions at harvest, produce this traditional liqueur wine prized for its fineness and elegance.*

Winemaking: *homogeneous and exact mixture of our best alcohols produced in our facilities, with fully clarified musts from soft and delicate selected for its high sugar content grapes pressed.*

Ageing: *the wine liquor obtained is stored in stainless steel tanks in conditions of constant temperature and humidity, during at least one year. Thanks to the ageing imperative we get a perfect harmony and combination of aromas and flavours.*

