

BOGARVE  
1915



LACRUZ VEGA  
VARIETALES / VARIETALS

## Airén Espumoso

Vino blanco seco / *Dry white wine*

100% Airén  
100% Airén

IGP Tierra de Castilla

11,50% Vol. Alc.

100ml: E=303 kJ / 72 Kcal



BOGARVE  
1915

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color amarillo pálido.  
*Pale yellow color.*



Aromas florales y de fruta blanca.  
*Floral and white fruit aromas.*



En boca es muy fresco y presenta una efervescencia viva con toques de pan tostado y pomelo.  
*In the mouth it is very fresh and presents a lively effervescence with hints of toasted bread and grapefruit.*



Vino versátil. Combina bien con mariscos, ensaladas, arroces, pescados, huevos, carnes blancas, postres, quesos, embutidos o frutas. Perfecto para compartir y celebrar.  
*Versatile wine. Combines well with seafood, salads, rice, fish, eggs, white meats, desserts, cheeses, sausages or fruits. Perfect for sharing and celebrating.*



Temperatura recomendada: 6° – 8° C.  
*Recommended temperature: 6° – 8° C.*

## NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

**Variedad y viñedo:** La variedad Airén es conocida, sobre todo, por su capacidad de adaptación a los rigores de una climatología dura y extrema. La recolección se hace de manera artesanal en viñedos donde predomina el cultivo tradicional de esta variedad.

**Vinificación:** para la elaboración de este vino, se prepara un vino base eligiendo el mejor momento cualitativo de entrada de uva. Dicha elaboración está sometida a una pautas de calidad muy específicas partiendo de la elección de los mostos de primera calidad y sometiéndolos a técnicas muy avanzadas de limpieza y a una fermentación muy controlada en cuanto a su temperatura.

Elaboración según el método Charmat. Una vez preparado el vino base, pasamos a la realización del pie de cuba junto al licor de tiraje, para proceder a la segunda fermentación en tanques de acero isobáricos, controlando la temperatura óptima. Dentro del depósito, el vino es removido durante su crianza sobre lías, con el objetivo de potenciar su sabor y aromas.

**Variety and vineyard:** *The Airén variety is known, above all, for its ability to adapt to the rigors of harsh and extreme weather. The harvest is done in an artisanal way on a vineyard area of 1,400 hectares where the traditional cultivation of this variety predominates.*

**Vinification:** *to elaborate this wine, a base wine is prepared by choosing the best qualitative moment of grape entry. This production is subject to very specific quality guidelines, starting from the choice of top quality musts and subjecting them to very advanced cleaning techniques and a very controlled fermentation in terms of temperature.*

*Preparation according to the Charmat method. Once the base wine is prepared, we move on to making the “starter” together with the tirage liquor, to proceed to the second fermentation in isobaric steel tanks, controlling the optimal temperature. Inside the tank, the wine is stirred during its aging on lees, with the aim of enhancing its flavor and aromas.*

