



## Notas de cata — Crianza 2014

“Sin duda, el vino que te acompañará de manera cotidiana, en los bares, en las cenas con familia y amigos. Un vino que disfrutarás y te hará disfrutar”



### notas de cata

Color picota con mucha intensidad. Fruta roja madura, cerezas, fresas. Notas especiadas, pimienta negra, maderas dulces, sándalo. Un vino fresco y persistente.

### viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Labastida, Briñas y Haro, con una edad media de 65 años de la variedad Tempranillo

### climatología

Durante todo el ciclo vegetativo, el año 2014 presentó una climatología muy favorable, el viñedo presentó una excelente situación vegetativa y sanitaria. Aunque durante los meses de julio y agosto hubo un descenso notable de las temperaturas respecto a otros años. Esta climatología adversa también acompañó al final de la vendimia lo que hizo realizar una vendimia selectiva.

### vendimia

La vendimia para este Crianza se comenzó el día 8 de Octubre de 2014. Una vendimia realizada por corte manual y en remolques de 3500kg

### vinificación

Selección de uvas en mesa, despallado y estrujado. Premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica. La temperatura de fermentación es 27° durante 20 días. Tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés, americano y rumano donde permanecerá 14 meses. Graduación alcohólica: 14%

### maridaje

Asados, corderos, caza, pollo, ternera, quesos de corta y media curación. Temperatura de servicio 17°. Consumo óptimo en los próximos 4 años.

**BODEGAS BOHEDAL.**

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214 CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.



**BOHEDAL**  
BODEGA BOUTIQUE