

BOGARVE – SYRAH 2011

LACRUZ VEGA

Syrah D.O. La Mancha

Dos meses en barrica

Two months in barrel

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Syrah
100% Syrah



Rojo picota con tonalidades púrpuras. Intensidad media alta.
Red cherry with purple hues. Medium to high intensity.



Perfecto ensamblaje entre torrefactos, regaliz y balsámicos con frutos rojos (fresa) y florales.
Perfect assembly between roast, licorice and balsamic with berries (strawberry) and floral.



Impactante paso en boca con tonos balsámicos y torrefactos desarrollados sobretodo en retronasal conjuntamente con los recuerdos florales.
Shocking-palate with balsamic and roasted aftertaste developed especially in retronasal in conjunction with floral notes.



Complemento ideal para carne y guisos.
Ideal complement for meat and stews.



Temperatura recomendada: 10° - 15° C.
Recommended temperature: 10° - 15° C (50° - 59° F).



14% Vol. Alc.
14% alcohol by volume.



Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Varietal y viñedo: Syrah. Las 46,45 has de viñedo perfectamente dirigidas por criterios definidos, unidos a unas condiciones de clima y suelo determinado provocan una inmejorable adaptación de esta variedad. Los controles analíticos, controles de maduración de pepita, cata de uva determinan la fecha de vendimia.

Vinificación: La vendimia se realiza siempre por la noche cuando las temperaturas son las más bajas. Los tiempos de maceración pelicular, temperatura y la cata diaria de los depósitos en fermentación nos permite encontrar el equilibrio perfecto entre color, tanicidad y desarrollo de aromas frutales y florales, quedando impreso en el posterior vino. Las fermentaciones se realizan a distintas temperaturas bajo el criterio de nuestros técnicos y siempre dependiendo de la uva del año y del objetivo buscado.

Crianza: La fermentación maloláctica se produce sobre madera de roble americano a temperatura controlada, que conjuntamente con la realización de posteriores batonages de las lías finas, permite dar mayor elegancia y suavidad al vino.

Variety and vineyard: Syrah. The 46.45 hectares of vineyard has led perfectly defined criteria, coupled with a climate and soil conditions causing the unsurpassable adaptation of this strain. Analytical controls, seed maturation controls, and grapes tasting determine the harvest date.

Winemaking: The harvest is always done at night when temperatures are lower. Maceration times, temperature and daily tasting wine fermenting tanks allow us to find the perfect balance of colour, tannins, and the development of flowers and fruit aromas, being printed in the subsequent wine. Fermentations were performed at different temperatures at the discretion of our technicians and always depending on the year, the grapes and the objective sought.

Breeding: The malolactic fermentation takes place on american oak wood, at controlled temperature jointly with conducting post batonages of lees, allows greater elegance and softness to the wine.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Expression 75 / Bordalaise Expression 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591315	

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight When full aprox	8,20 Kg	16,4 Kg
Altura/Height	323 mm	323 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	310 mm
Anchura / Width	157 mm	235 mm

EUROPALET



Nº Botellas por palet / Nº Bottles per pallet	750	720
Nº Cajas por palet / Nº Cases per pallet	125	60
Nº Cajas por piso / Nº Cases per pallet	25	12
Nº Pisos por Palet / Nº Layer per pallet	5	5
Altura/Height	1,755 m	1,755 m
Profundidad / Depth	1,20 m	1,20 m
Anchura / Width	0,80 M	0,80 m
Peso palet / Weight of pallet	1032 kg	991 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes

Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.