

## BOGARVE – Mistela Branco – Airen 2005

### 19 QUINCE

# Mistela Blanca

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Airén  
100% Airén



Color ámbar claro con tonalidades de oro viejo.  
Clear amber color with shades of old gold.



Predomina el aroma a uvas pasas con recuerdos de miel.  
Predominant aroma with hints of honey.



Sensación aterciopelada. Recuerdos retronasales a arroppe y uvas pasificadas.  
Velvety sensation. Retronasal wishes to arroppe and dried grapes.



Complemento ideal para aperitivos, patés y dulces.  
Ideal complement for snacks, pates and sweets.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.  
Recommended temperature: 6° - 8° C (42.8° - 46.4° F).



15% Vol. Alc.  
15% alcohol by volume.



Prova da safra 2005 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.

## NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

**Varietal y viñedo:** Airén. Más de 1400 has de esta variedad permiten elegir a nuestros técnicos la mejor uva 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.

***Variety and vineyard:** Airen. Over 1,400 hectares of this variety allow our technicians to choose the best 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 the land, coupled with the unrivaled sunshine conditions and the moment of the harvest, produce this traditional liqueur wine very prized for its delicacy and elegance.*

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

***Breeding:** The wine liquor obtained is stored in tanks in perfect conditions of constant temperature and humidity. Thanks to the ageing imperative we obtain a perfect harmony and combination of aromas and flavours.*

## BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Ecova 75 / Bordalaise Ecova 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591728	

## CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight when full aprox	8,3 Kg	16,60 Kg
Altura/Height	323 mm	323 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	314 mm
Anchura / Width	157 mm	234 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	1045 kg	1003 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes

*Prova da safra 2005 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.*