

El Bozeto, como lo indica su nombre, es nuestro primer proyecto de vino en el cual presentamos las grandes líneas de nuestra gama: un vino joven, fresco, recién nacido, cuya explosión de aromas afrutados con toques a madera permitirá al consumidor gozar de la fusión de las 3 castas dominantes de la Rioja. Un vino de placer, fácil de entender que permitirá dar el primer paso en nuestra gama de productos...



B O Z E T O

2016

AÑADA

La añada 2016 es bastante atípica en el sentido de que conoció dos fases totalmente opuestas: una primavera lluviosa y fría que retrasó el ciclo vegetativo de la vid de 2 semanas y un verano muy cálido y seco que bloqueó la madurez. El clima temperado de septiembre y sus abundantes lluvias durante la primera quincena del mes permitieron reanudar el proceso de maduración, retrasando todavía más el ciclo, comparando a las añadas anteriores. Sin embargo el estado sanitario de la uva fue muy bueno tal como la climatología de los meses de septiembre / octubre. Esto nos permitió vendimiar tarde y obtener vinos de estilo más bien mediterráneos, afrutados, elegantes y equilibrados.

D.O. Ca RIOJA

TIPO DE VINO

Tinto Seco.

VARIEDADES

Garnacha (50%), Tempranillo (40%), Graciano (10%).

EDAD DEL VIÑEDO

30 a 50 años.

TIPO DE SUELOS

Cantos Rodados, Grava con subsuelo Arenoso.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

ELABORACIÓN

Fermentación en Depositos de Acero Inoxidable a baja temperatura (22-25°C). Maceración de 7 días.

CRIANZA

9 meses en depositos de hormigón, tinas de madera y barricas usadas de roble francés.

PACKAGING

Tapón Natural / Screw Cap. Cajas de 12 botellas.

PRODUCCIÓN

70.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Rubí profundo y brillante. Aromas de cereza negra y arándano con toques de fresa madura y frambuesa, cedro y grafito. De cuerpo medio, con buena presencia en boca, afrutado y especiado, redondo y largo. Tanino maduro y bien integrado.

GASTRONOMIA

Carne blanca, quesos secos, salsas a la naranja, carnes a la brasa, fondues, paella, cocina italiana y especiada.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C

GRADO ALCOHOLICO

14,00 %

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)

5,18 g/l

ACIDEZ VOLATIL

0,52 g/l

pH

3,65

SULFUROSO TOTAL

82 mg/l

SULFUROSO LIBRE

28,00 mg/l