

# BOZETO DE EXOPTO

VINO TINTO  
2022



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 minerales 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...

## AÑADA

La añada 2022 se puede calificar de extrema. Es la ilustración perfecta del cambio climático que estamos sufriendo con fenómenos extremos: Invierno muy frío, lluvias abundantes en Noviembre y Diciembre, temperaturas muy frías en Enero y Febrero (30 días seguidos de heladas). Al opuesto un verano muy cálido y seco, lluvias muy escasas. De estas condiciones climáticas resultaron unas uvas muy sanas que produjeron unos vinos limpios y aromáticos, muy equilibrados y de consumo rápido.

## TIPO DE VINO

Tinto Seco

## VARIEDADES

Garnacha (60%), Tempranillo (35%), Graciano (5%)

## VIÑEDOS

- El Agudo, El Casillón, Riguelo, Lodecara- Alfaro – 40 a 80 años de edad – Canos Rodados, Arena
- Chulato, San Miguel, San Prudencio, El Molino – Ábalos – 30 a 50 años de edad – Arcillo Calcárea

## VENDIMIA

- 5-20 de Septiembre de 2022
- Manual en cajas de 15 Kg

## ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y cemento (22°C)
- Maceración muy corta – 1 semana

## CRIANZA

- Depósitos de Hormigón (70%), Tinajas de roble francés (20%), barricas usadas (10%)
- 6 meses

## PACKAGING

- Tapón de rosca, tapón tecnológico (corcho)
- Cajas de cartón de 12 botellas

## PRODUCCIÓN

- 70.000 botellas de 75 Cl., 1.000 Magnum de 150 Cl.

## NOTAS DE CATA

Rojo profundo de capa brillante. Aromas de frutos rojos (fresa y cereza madura) con toques minerales y florales. Goloso, frambuesa y arándanos aportan dulzura que contrasta con una agradable acidez. Muy elegante, final afrutado y largo.

## GASTRONOMIA

Tapas, embutidos, platos de verdura, carne a la parrilla o cualquier receta con salsa de tomate fresco.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,05 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,38 g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	30 mg/l
SULFUROSO TOTAL	65 mg/l

BODEGAS  
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO  
CTRA D'ELVILLAR 26  
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA – ESPAÑA  
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net