

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

2015

## AÑADA

La añada 2015 se puede calificar de mediterranea y calida. Sin embargo, la viña no sufrió demasiado de sequía ya que las numerosas lluvias y nevadas de invierno aseguraron unas reservas hídricas suficientes. Las altas temperaturas de Mayo a Junio favorecieron una perfecta floración, una producción de uva importante con gran cantidad de azúcar. El estado sanitario de la uva fue perfecto excepto para las variedades blancas que sufrieron un ataque de botrytis a continuación de las fuertes tormentas y lluvias durante la primera semana de septiembre. Los vinos de la añada 2015 se caracterizan por un grado alcohólico y pH algo elevado, lo que les confiere redondez y grasa en boca. gran trabajo de selección.

D.O. Ca RIOJA

## TIPO DE VINO

Tinto Seco.

## VARIETADES

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

## CRIANZA

9 meses en depósitos de hormigón, tinajas 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