



GRAN BOHEDAL

Notas de cata– Crianza 2021

notas de cata

Color picota con mucha intensidad. Fruta roja madura, cerezas, fresas. Notas especiadas, pimienta negra, maderas dulces, sándalo. Un vino fresco y persistente.



viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Labastida, Briñas y Haro, con una edad media de 65 años de la variedad Tempranillo

maridaje

Asados, corderos, caza, pollo, ternera, quesos de corta y media curación. Temperatura de servicio 17°. Consumo óptimo en los próximos 4 años.

calificación

El Consejo Regulador ha otorgado la calificación de 'MUY BUENA'

climatología

El año climático 2021 empezó con un otoño y un invierno fríos y lluviosos, acumulando bastante agua en forma de nieve y lluvia, lo que dejó buenas reservas de agua en el suelo. La primavera arrancó con temperaturas más altas de lo normal y lluvias típicas, haciendo que las viñas brotaran temprano. El verano fue seco, con temperaturas suaves, pero algo más altas de lo normal.

A mediados de septiembre volvieron las lluvias intensas y las temperaturas bajaron, lo que hizo que las uvas aumentaran un 40% de peso, logrando una cosecha normal.

vendimia

La vendimia para este Crianza se comenzó el día 1 de Octubre se septiembre de 2021, llegando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. Vendimia por corte manual en remolques de 3500 kg

vinificación

Selección de uvas en mesa, despalillado y estrujado. La temperatura de fermentación es 26° durante 18 días. Tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés, americano y rumano donde permanecerá 14 meses. Graduación alcohólica: 14% vol