



# GRAN BOHEDAL

## Notas de cata– Crianza 2020

### 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 invierno 2020 ha sido normal a cálido en prácticamente toda La Rioja. Una primavera marcada por temperaturas cálidas y con precipitaciones escasas, desarrollaron una brotación avanzada en el viñedo.

Tanto las estaciones de verano como de otoño fueron más calurosas y secas de lo habitual, provocando la vendimia más temprana en la historia Doca Rioja

### vendimia

La vendimia para este Crianza se comenzó el día 30 de septiembre de 2020, 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 27° durante 20 días. Tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés, americano y rumano donde permanecerá 14 meses.

Graduación alcohólica: 14%