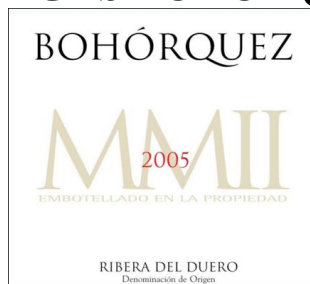


BODEGAS BOHÓRQUEZ



Nombre del vino:
BOHORQUEZ

Añada:
2005

Tipo de vino:
TINTO

D.O:
Ribera del Duero

Viñedo Propio:
68 000 cepas

Variedades de Uva:
85% de Tempranillo, 12% de Cabernet Sauvignon, 3% de Merlot

Tipo de suelo:
Pedregoso y calizo

Producción total de botellas en 2005:
57 624 botellas 75 Cl.
2798 magnums 150 Cl.
150 doble magnums 300 Cl.

Localización de los viñedos:
Páramo de Pesquera y Laderas de Valderramiro, y en la vega aluvial de la margen derecha del Duero, entre Peñafiel y Pesquera.

Elaboración y Crianza

Fecha Embotellado: Septiembre 2007

Tiempo en Depósito: 3 meses

Tiempo en Barrica: 14 meses

Tipo de depósito:
Acero inoxidable con capacidad de 16.000 L. y con control de temperatura

Tipo de barrica:
225l de roble francés (Nevers) y americano (Missouri)

Climatología año 2005:
El año 2005 fue caluroso y seco. Durante el verano las temperaturas fueron muy altas y no llovió nada, afortunadamente en septiembre el contraste entre las noches frías y las temperaturas altas del día, junto con unas escasas lluvias y la altura de nuestro viñedo nos permitieron vendimiar la uva con una perfecta madurez. La añada 2005 ha sido calificada de Muy buena por el CRDO.

Nota de cata:

Capa alta, color intenso con ribetes rubi, muy limpio.

Nariz de muy buena intensidad, con una presencia importante de fruta roja, un toque de eucalipto y notas de pan tostado.

En boca es redondo, con cuerpo, la confitura de fruta roja, la cereza, la frambuesa se mezclan perfectamente con la barrica que aporta elegancia. El vino da una sensación de equilibrio muy agradable. El final es largo con notas de fruta confitada, cacao y una buena acidez.

Temperatura de servicio:
16-17°C.

Momento óptimo de consumo:
Durante los próximos 5 años