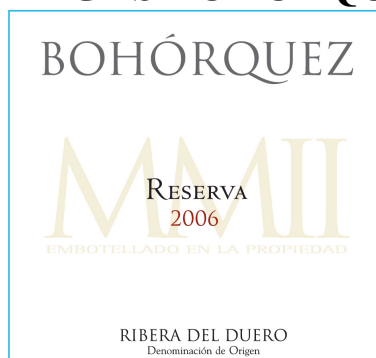


BODEGAS BOHÓRQUEZ



Nombre del vino:
BOHORQUEZ

Añada:
2006

Tipo de vino:
TINTO reserva

D.O:
Ribera del Duero

Viñedo :
21,5 hectareas, 88 000 cepas

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

Tipo de suelo:
Pedregoso y calizo con canto calizo en superficie

Producción total de botellas en 2006:
62 000 botellas 75 Cl.
2600 magnums 150 Cl.
144 doble magnums 300 Cl.

Localización de los viñedos:
Páramo de Pesquera (15,5 ha) y Laderas de Valderramiro (4 ha), y en la vega aluvial de la margen derecha del Duero, entre Peñafiel y Pesquera (2 ha)

Elaboración y Crianza
Fecha Embotellado: Julio 2008
Tiempo en Depósito: 5 meses
Tiempo en Barrica: 13 meses

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

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

Climatología año 2006: El régimen de precipitaciones en invierno y primavera contribuyeron a una buena brotación, floración y cuajado del fruto. El periodo estival estuvo marcado por la sequía y las altas temperaturas. A fecha de hoy sigue siendo la cosecha más grande que jamás haya tenido Ribera del Duero. El estado sanitario de la uva fue bueno y las particulares condiciones de nuestro viñedo nos permitieron alcanzar un gran equilibrio y calidad.

Nota de cata:

En Bodegas Bohorquez, queremos vinos con mucha elegancia y frescura. Que tengan potencia pero tambien faciles de tomar. La madera debe ser discreta y los taninos muy bien integrados.

Capa alta, color intenso con ribetes rubi, muy limpio.
Nariz de muy buena intensidad, con una presencia importante de fruta roja

En boca es redondo, con cuerpo pero a la vez mucha frescura. El vino da una sensación de equilibrio muy agradable.

Temperatura de servicio:
16-17°C.

Momento óptimo de consumo:
Durante los próximos 5 años