



AGRO DE BAZÁN S.A.

Tremoedo, 46
E-36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra – España

Tel. +34 986 555562
Fax +34 986 555799
E-mail export@agrodebazansa.es
Web www.agrodebazansa.es

Ficha producto: Mas de Bazán reserva *coupage* 2006 D.O. Utiel-Requena (Valencia) SPAIN

Para crear este vino, seleccionamos y vendimiamos a mano los mejores racimos del altiplano requenense. Las condiciones climatológicas son extremas; veranos secos y cálidos e inviernos gélidos con escasas precipitaciones. Estas condiciones además de la alta edad de las plantas hacen que las uvas y consecuentemente los vinos sean muy concentrados.

En primer lugar, los diferentes vinos monovarietales fueron vinificados por separado al estilo tradicional: levaduras autóctonas y control de temperatura. La fermentación tuvo lugar en depósitos de cemento, para lograr un homogéneo reparto de calor y lograr una más delicada extracción de polifenoles.

Cada varietal fue envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés. Periódicamente fueron rellenados para evitar el excesivo contacto con el oxígeno.

Para crear este pletórico vino, seleccionamos las mejores 33 barricas de un total de 497. La premisa era clara: seleccionar las mejores barricas de cada variedad de vino buscando la complejidad y sutileza producida con las mejores uvas tintas. Finalmente, la mezcla seleccionada está compuesto de: 50% merlot, 25% bobal, 10% cabernet sauvignon, 10% garnacha y 5% syrah. Una vez ensamblado el *coupage*, la maduración se prolongó durante 6 meses más, finalizando con un periodo de crianza de 18 meses.

Después del embotellado, el vino permaneció en reposo durante un año en nuestro botellero de Galicia, controlado en temperatura y humedad.

****serie numerada y limitada de 9756 botellas****

Nota de cata: precioso color rojo oscuro, bien cubierto. En nariz, tiene aromas muy potentes, francos y limpios. En un primer plano aparecen aromas a frutas rojas confitadas y aromas terciarios procedentes de la delicada crianza: tabaco, y frutos secos. En boca, es equilibrado, complejo y sabroso. El postgusto es cálido, y muy largo.

Puntuaciones:

Guía Peñín 2012: 89 pts.

Características:

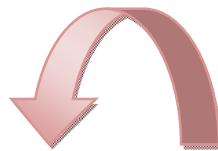
Denominación de Origen	D.O. Utiel-Requena
Coupage	50% merlot, 25% bobal, 10% cabernet sauvignon & 10% garnacha.
Vol. alcohol	15 vol. %
Acidez total	5.40 g/l
Azúcar residual	1.6 g/l
clima	Continental
Tipo de suelo	calcareous
Crianza	En barricas; 18 meses: 30% roble americano / 70% roble francés.



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Bodega

Mas de Bazán es el nombre de la magnífica bodega modernista en la D.O. Utiel-Requena. Esta bodega cuenta con el mejor equipo humano y tecnológico para abrir nuevos caminos de excelencia para esta extensa denominación. La bodega Mas de Bazán ha sido fundada en 1905 y restaurada completamente por Agro de Bazán, equipándola con las más avanzadas tecnologías enológicas.



Cada botella lleva instalado un útil y patentado recogepatas que evitará que se manche el mantel al servir el vino