



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 de producto: Mas de Bazán crianza TEMPRANILLO 2006 D.O. Utiel-Requena (Valencia)

D.O. Utiel-Requena (Valencia)

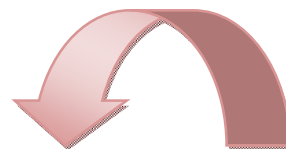
Las uvas con las que elaboró esta limitada partida provienen de plantaciones en vaso; seleccionadas y vendimiadas a mano con una edad media de **50 años**. En esta botella esta recogida la realidad de la viticultura de la *alta meseta* española.

La vendimia se realizó a mano y en cajas de 18 kilos, en el momento óptimo de madurez fenólica.

Los suelos son pobres, secos, y con ligera inclinación donde la morfología de la vid crea un microclima perfecto donde la planta resiste los altos cambios térmicos.

El resultado: vino tinto con precioso color granate oscuro, con aromas a frutas rojas, monte bajo y deliciosas especias en un segundo plano.

En boca es equilibrado, de suave estructura y muy redondo. El postgusto es agradable y lleno de sensaciones (vainilla, cacao, etc...).



*Nuevo
recogegotas
patentado*



Características:

Origen	D.O. Utiel-Requena
Variedad	100% tempranillo
Contenido alcohol	14.2 vol. %
Cierre	Corcho natural
Azúcar residual	1 g/l
Clima	Continental
Tipo de suelo	Arcilloso calcáreo
Maduración en barricas	barricas; 14 meses: 40% roble Americano / 60% roble francés

Premios:

Medalla de Oro,
Challenge du Vin
International du Vin.
Bordeaux. Francia 2010.

Peñín 2012: 87pts.

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.