



# AGRO DE BAZÁN S.A.

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

Tel. +34 986 555562  
Fax +34 986 555799  
E-mail [export@agrodebazansa.es](mailto:export@agrodebazansa.es)  
Web [www.agrodebazansa.es](http://www.agrodebazansa.es)

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

## D.O. Utiel-Requena (Valencia)

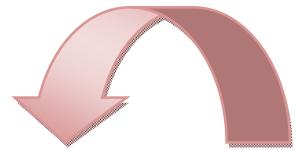
Las uvas con las que elaboró esta limitada partida provienen de plantaciones en vaso; seleccionadas y vendimiadas a mano con una edad media de **50 años**. En esta botella esta recogida la realidad de la viticultura de la *alta meseta* española.

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.