



LAUDUM CRIANZA

VARIEDAD DE UVA: Mayoritariamente Monastrell 60%, redondeado con Cabernet Sauvignon 20% y Merlot 20% a gusto del enólogo.

TIPO DE VINO: Vino de concepto moderno, con nuevas variedades de viñas viejas de secano.

CONCEPTO: Tipo de vino abierto a las nuevas tendencias que el consumidor busca actualmente.

VIÑEDOS: Diferentes parcelas en bancales situados en las cuencas media y baja del río Vinalopó, a unos 400 mts sobre el nivel del mar. Cepas con edad media de 10 años, en espaldera

CLIMATOLOGÍA: Verano muy seco y soleado. Primavera con viento de poniente e invierno lluvioso, proporcionan un microclima único.

TERROIR: Suelos franco-arcillosos, con una riqueza media en nutrientes y pobres en materia orgánica.

ELABORACIÓN: Maceración larga de los hollejos y fermentación a temperatura controlada cada variedad por separado. Posteriormente se somete a la crianza 16 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, donde se ensamblan las variedades y posteriormente están un mínimo de 12 meses en botella.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Entre 14-16°C

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco

MARIDAJE: Encaja con toda la dieta mediterránea y en especial con carnes rojas.

Cosecha 2008: Medalla de Plata en el Concurso Reino de la Monastrell. Marzo 2013
Medalla de Plata en el Concurso Bacchus 2013. Marzo, 2013.

FICHA DE CATA:

COLOR	AROMA	PALADAR
Cereza granate intenso.	Aroma rico en matices especiados y avainillado. Perfectamente integrado con el roble.	El roble confiere a la boca un equilibrio de carnosidad, estructura y persistencia, propio de un vino de gran cuerpo.





D.O. ALICANTE: Es una D.O. pequeña y emergente, situada en el Mediterráneo con una gran tradición vinícola. Bocopa representa el 40% de la comercialización.

TÉCNICAS: La mejor técnica de venta es probarlo. Deja un inolvidable recuerdo diferente e inconfundible que lo hace ser único.

No le va a defraudar. Gusta a todo el mundo. Su rotación de consumo es rápida y con un alto grado de fidelidad, por lo que recomendamos un precio moderado en carta.

INSERCIÓN EN CARTAS: Vino único que no puede faltar en sus cartas. Buena pareja en carta con Marina Alta.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 95,1 Kcal por 100 gr.

PRESENTACIÓN: Seria, moderna y personalizada, de fácil identificación.

MARCA / COMUNICACIÓN: Es un vino con marca de reconocido prestigio. Apoyado con campañas publicitarias a nivel nacional, en prensa especializada y radio como el programa “Carrusel Deportivo” en la Cadena Ser, conducido por Pepe Domingo Castaño.

“Nacido en el Mediterráneo. Son de Bocopa. Los vinos de España, los vinos de Europa”.

PRECIO: No darle importancia. Pruébalo y te sorprenderá Equilibrado en su segmento y muy competitivo. Le va a aportar negocio.

SEGMENTO: Comparativo con los vinos de calidad más conocidos

ORIENTACIÓN A CLIENTE NUEVO:

Ofrece algo diferente a los clientes que buscan nuevas tendencias.

Le aporta diferenciación a su negocio.

Amplía tu carta.

Sé de los primeros en los cambios.