



FUEGO LENTO



Este vino es fruto de la viticultura que se practicaba antaño en la DO Alicante y que pretendemos preservar. Con uvas procedentes de viñedos cultivados a más de 600 metros de altura y bajo unas condiciones climáticas extremas se elabora este singular vino.

Las vides de Monastrell de más de 50 años de edad sobre un suelo franco calcáreo de perfil muy profundo y repleto de cantos rodados que facilitan el drenaje, aportan la fruta, la elegancia y la untuosidad propias de los vinos mediterráneos.

Las vides de Alicante Bouschet aportan concentración y expresan la mineralidad de nuestros suelos.

Las vides de Syrah aportan frescor, profundidad y notas florales que contribuyen a su complejidad.

Una elaboración muy cuidadosa, fundamentada en una estricta selección de las uvas en el viñedo y en la mesa de selección, permite realizar largas maceraciones destinadas a la extracción de toda la riqueza que estas uvas encierran.

Una paciente crianza en roble francés y su posterior permanencia en botella permiten que este vino de guarda maduró a fuego lento.

BODEGAS BOCOPA – www.bocopa.com— D.O.P. ALICANTE

Varietades: Monastrell, Alicante Bouschet y Syrah.

Graduación alcohólica: 14,5 %.

Crianza: 18 meses de crianza en barricas de roble francés.

Altitud media de los viñedos: 600 metros. Horas de sol: 3290 horas.

Pluviometría del terroir: Menos de 300 mm al año.

Nota de cata:

Color: cereza, borde granate.

Aroma: fruta sobremadura, roble cremoso, cálido y muy tostado (torrefactado).

Boca: sabor confitado y potente con taninos dulces.