

# Boca Negra

En conversión a DEMETER



**Crianza:** 14 meses en barrica de roble francés y americano al 50%.

**Variedades:** 100 % Monastrell.

**Cata:** Vino tinto. Presenta un color vivo picota con algunos matices violáceos. De una gran carga frutal y notas especiadas que ofrecen a la nariz una gran complejidad. A pesar de su paso en boca suave y redondo, es muy sabroso y corpulento, casi goloso, bien estructurado y con un final fresco y persistente.

**Servicio:** Alrededor de 18°C.



## Medallas:

- Gran Oro, “Concours Mondial Bruxelles 2014”.
- Oro, “Concours Mondial Bruxelles 2013”.
- Oro, “Selections Mondiales des Vins-Canada 2013”.
- Oro, “Premios Mezquita 2011”.
- Oro, “Iberwine 2010”.
- Plata, “Premios Mezquita 2012”.
- Plata, “Concours Mondial Bruxelles 2012”.
- Plata, “PSWC ProWein 2011”.
- Plata, “Premios CINVE Sevilla 2011”.
- Plata, “TERRAVINO 2011”.
- Plata, “The Best Spanish Wines for Asia 2009”.
- Bronce medal, “Decanter World Wine Awards 2010”.
- Bronce medal, “WSA Wine Challenge 2010”.
- Recomendación, “Decanter World Wine Awards 2013”.
- Recomendación, “International Wine Challenge 2011”.

