



CONDE DE ALICANTE SELECCIÓN



País, Região e Sub-região

Espanha, Valência, Alicante



Vinhedo

De altitude, clima seco com pouca chuva.
Solo calcário e pobre.



Uva

60% Monastrell, 20% Tempranillo e 20% Cabernet Sauvignon



Safra

2017



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Feito a partir de vinhas de baixo rendimento que produzem frutos pequenos com um equilíbrio perfeito de açúcar e polifenóis. As uvas são maceradas e fermentadas durante uma semana em tanques de aço inox a uma temperatura de 25°C para preservar o fruto e extrair os taninos.



Notas de Degustação

Cor cereja escura e intensa. Poderoso aroma fresco frutífero (frutos negros e groselha). Na boca é saboroso, equilibrado e poderoso com boa expressão de fruta.



Harmonização

Queijos, carnes vermelhas, culinária espanhola e italiana.



Sobre a Vinícola

Bodegas Bocopa foi criada em 1987, quando um grupo de vinícolas de Alicante reuniu-se para melhorar a comercialização de suas produções. Em seguida, decidiu-se estacionar a venda a granel e concentrar-se mais no vinho engarrafado, a fim de distribuir o máximo possível da produção das adegas de Alicante. Uma decisão que seria fundamental para o futuro da empresa. Hoje, a vinícola tem uma tradição de vinho centenária transmitida geração após geração. Conseguiu um reconhecimento internacional, com a implementação de um departamento técnico para melhorar a saúde e a qualidade das vinhas e das uvas. O Grupo de Tratamento Integrado regula a mecanização, cepas, fertilizantes, meios fitossanitários, controle de folhas e prevenção de pragas. E é nisso que ela tem sido pioneira em muitos campos da enologia e da viticultura. Não é à toa que a empresa desenvolve desde 1996 um importante trabalho de pesquisa na transformação dos vinhedos, no cultivo e na elaboração de vinhos ecológicos. Ser o primeiro a embarcar nesse caminho teve seus frutos: Bodegas Bocopa é desde então e até hoje um dos líderes mundiais no mercado de vinhos chamado “Bio”.