SEÑORÍO DE BOCOS CRIANZA 2004

D.O. Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo 100%
Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano
Alcohol: 14%. Acidez total: 4,99g/l. Azúcar residual: 1,6 g/l.
Producción: 15.000 botellas (750 ml)
Temperatura recomendada de servicio: 18 ºC

NOTAS DE CATA

Recién abierto: Púrpura, toques de rubí. Fuerte aroma cálido a fruta especiada. Buena riqueza y estructura, mostrando cierta madurez al final. Puntuación 16 sobre 20.

Con comida británica: Hace buen maridaje. Los taninos están bien asimilados y empastan bien con los sabores condimentados. Hay también una agradable sensación de limpieza al final. Muy bueno.

Con comida especiada: Aquí se muestra la riqueza de la fruta, que combate las especias y proporciona un final consumado. Excelente.

Después de cuatro horas: Se han desarrollado grandes sabores a maduro, con toques de caza.

Conclusión: Muestra un gran potencial. Excelente con comida y esto irá mejorando. Beber en 2009-10.

John Radford
Periodista británico especializado en vinos.
Enero 2008.

BODEGAS SEÑORIO DE BOCOS
Camino la Canaleja, s/n.
47317 Bocos de Duero. Valladolid (SPAIN)
T/F: +34 983 880988. **M:** +34 636 787844
E: export@senoriodebocos.com
W: www.senoriodebocos.com

Señorío de Bocos es una bodega joven y moderna, heredera de los tradicionales "bocos" artesanos del pueblo de Bocos de Duero, a orillas del Río Duero y en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero. **Nuestros viñedos** se distinguen por la calidad de sus suelos, que aportan al fruto de la uva unas características especiales en cuanto a pigmentos y polifenoles. **Nuestra producción** es de 120.000 botellas, de 750 ml. y en ella la innovación se une a la tradición para crear vinos de nueva generación: vinos de Señorío de Bocos.