## BODEGAS BOHÓRQUEZ

En compañía la vida es más agradable.

## Cardela Crianza Lías 2020

EL OTOÑO DE 20 I 9 ESTUVO MARCADO POR TEMPERATURAS SUAVES Y PRECI-PITACIONES ALGO MÁS ALTAS DE LO HABITUAL. ENERO Y FEBRERO FUERON INUSUALMENTE MÁS CÁLIDOS, LO QUE PROPICIÓ DE MANERA ANTICIPADA EL INICIO DE LA PRIMAVERA. LOS PRIMEROS LLOROS DE LA VID SE PRODUJERON A MEDIADOS DE MARZO, PERO LA BROTACIÓN TUVO LUGAR UN MES DESPUÉS DEBIDO A QUE SE VIVIERON SEMANAS ESPECIALMENTE FRÍAS, LLEGANDO INCLU-SO A NEVAR EL 3 I DE MARZO.

MAYO FUE UN MES DE TEMPERATURAS SUAVES Y DE ABUNDANTES PRECIPITACIONES QUE FACILITARON UN DESARROLLO VEGETATIVO ADECUADO, PRODUCIÉNDOSE LA FLORACIÓN LA PRIMERA SEMANA DEL MES DE JUNIO. EL VERANO FUE CÁLIDO Y SECO, PERMITIENDO UN EXCELENTE ESTADO SANITARIO DEL VIÑEDO Y UN INICIO DEL ENVERO A FINALES DE AGOSTO. LA VENDIMIA SE INICIÓ EL I O DE SEPTIEMBRE CON UNA MADUREZ Y UN ESTADO SANITARIO ÓPTIMOS, DESARROLLÁNDOSE CON TEMPERATURAS CÁLIDAS Y CON PRÁCTICAMENTE AUSENCIA DE LLUVIAS HASTA SU FINALIZACIÓN EL 24 DE SEPTIEMBRE.

## Notas de Cata

VISTA Color amarillo pálido con ribetes verdosos.

AROMA Nariz muy límpida, complejo y frutal con predominio de frutas tropicales y frutas blancas. Notas de cítricos y recuerdos anisados.

GUSTO En boca es un vino persistente, sedoso, fresco con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE Pescados blancos, atún, sushi, arroces con marisco, paella, pastas, quesos frescos o azules.

100% Verdejo.

6 meses de crianza sobre lías en depósito.

Alcohol: 13 %. pH: 3,31. Residual sugar: 1,74 gr./l.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C









