



## BOCA NEGRA

### Crianza 2006

**VARIEDAD:**

100% Monastrell

**ALCOHOL:**

14,5 %

**CRIANZA:**

14 meses en barrica nueva francesa y americano al 50% y 6 meses en botella.

**CATA:**

De capa alta, presenta un vivo color picota con algunos matices aún violáceos. Presenta una gran carga frutal, con las notas de especias dando complejidad a su nariz. A pesar de su paso de boca suave y redondo es muy sabroso y corpulento, casi goloso, bien estructurado, con un final a la vez fresco y persistente.

**SERVICIO:**

Recomendamos servirlo alrededor de 14°C.

**PRESENTACIÓN:**

En mayo de 2008 se llenaron 16.700 botellas de 0,75 l.