

HERCAL

BODEGAS

FICHAS DE CATA



# boCca roSado



BOCCA ROSADO, un vino limpio con un sabor especial que le otorga nuestra uva ALBILLA procedente de viñedos de más de 70 años.

Vendimia octubre

Variedad: Albilla 90 % y Tempranillo 100%.

Ediciones limitadas

Vista: de aspecto limpio y brillante, color rosa fresca con intensidad, lagrimas asalmonadas y densas.

Nariz: destacan los aromas frescos de fruto del manzano verde, además se perciben la fresa, cereza y frambuesa, y con un fondo floral de flor blanca.

Boca: la entrada en boca destaca por un volumen notable y suave. Es seco, de acidez tensa y no muy largo, con gran equilibrio.





RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACION DE ORIGEN

# MANVIER

Tinto Joven

MANVIER, es nuestro Joven, y ha sido elaborado con una maceración casi carbónica, con un leve sulfitado y con una elaboración lo más artesanal posible: con unas fermentaciones naturales, sin acelerantes, ni estabilizantes. Es un vino que nace con la añada 2016 y parte viñedos propios.

Es un vino en el que queremos marcar la Juventud de las nuevas generaciones venideras.

Variedad: Tempranillo 100%.  
Ediciones Limitadas  
Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Color: De color rojo cereza picota intenso con ribetes violáceos.

Aroma: Intenso en nariz y con evidente vocación varietal, aparecen con fuerza los aromas primarios de fruta roja fresca, especias y regaliz con notas de la fermentación.

Boca: En boca se muestra fresco, alegre y frutal.; el tanino es vivo, pero lo suficiente maduro como para dar una sensación amable y melosa en boca. De acidez equilibrada y persistente en su paso por boca.



CONSEJO REGULADOR  
RIBERA DEL DUERO



9 MESES EN BARRICA

**BOCCA**

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# boCca

## ROBLE

BOCCA es nuestro ROBLE, un vino fresco y apetecible en cualquier momento del día. Elaborado con uva de nuestros propios viñedos.

Maceración cinco días. Criado en barrica de roble francés 20% y americano 80% durante 9 meses. Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Color: Picota con bordes amaratados, muestra fuerza y juventud.

Aroma: Nariz muy intensa, dominando frutillas silvestres, moras, frambuesas. Lácteos, especias, notas balsámicas y minerales. Sutiles toques tostados de la barrica.

Boca: La golosidad de su fruta amplía las sensaciones que aúnan frescura y mineralidad en una presencia directa y franca en la que su acertada crianza. Gratas notas de poder (mineralidad) y ternura (frutillos negros y mermelada de ciruela).



CONSEJO REGULADOR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA DEL DUERO

# boCca

Ribera del Duero  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**ROBLE**

9 meses en barrica



# boCca

**ROBLE**

BOCCA es nuestro ROBLE, un vino fresco y apetecible en cualquier momento del día. Elaborado con uva de nuestros propios viñedos.

Maceración cinco días. Criado en barrica de roble francés 20% y americano 80% durante 9 meses. Sin filtrar ni estabilizar.

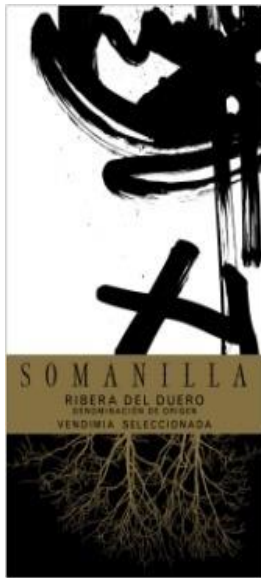
Variedad: Tempranillo 100%.  
Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Color: Picota con bordes amarotados, muestra fuerza y juventud.

Aroma: Nariz muy intensa, dominando frutillas silvestres, moras, frambuesas. Lácteos, especias, notas balsámicas y minerales. Sutiles toques tostados de la barrica.

Boca: La golosidad de su fruta amplía las sensaciones que aúnan frescura y mineralidad en una presencia directa y franca en la que su acertada crianza. Gratas notas de poder (mineralidad) y ternura (frutillos negros y mermelada de ciruela).





# Somanilla

## Crianza

SOMANILLA, es nuestro CRIANZA, y ha sido el primer vino que elaboramos, del el surgió la bodega. Desde el principio de sus tiempos nos ha dado muchas alegrías con sus premios y reconocimientos. Su nombre viene de uno de nuestros pagos

Maceración seis días. Criado en bodega de roble francés 80% y americano 20% durante 16 meses. Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.  
Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Color: rojo picota intensa de capa alta.

Aroma: primer desarrollo aromático de frambuesas y zarzamoras, adornado con finas notas de crianza - cacao y especias. En su segundo desarrollo su madura fruta se apodera del catador, ofreciendo las mejores sensaciones de fruta roja de zarza en plena madurez.

Boca: tras sus primeros recuerdos de fruta golosa, se expresan con equilibrio las sensaciones gustativas que finalizan en un atractivo deje de buen amargos que constituirá el grato recuerdo de este vino tan especial.



CONSEJO REGULADOR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA DEL DUERO





# CORVUL

CORVUL, es nuestro vino de mayor expresión y complejidad, procedente de nuestros mejores viñedos y en el que ponemos nuestro mayor esfuerzo en su elaboración.

Maceración catorce días. Crianza: 20 meses en barricas de roble francés (80%) y Americano (20%). Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.

Ediciones Limitadas

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Vista: color rojo picota de alta capa

Nariz: presencia de fruta, regaliz negro y frutas del bosque, con matices a madera tostados que acompañan a la fruta totalmente integrada.

Boca: tiene una buena acidez y taninos maduros con una entrada musculosa. Cremoso, largo y persistente



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE  
RIBERA  
DEL  
DUERO