



ENOTURISMO EN BOCOPA

Para los que en su próximo viaje a España quisieran realizar actividades de enoturismo Bodegas Bocopa es uno de los enclaves principales de la ruta del vino de Alicante por lo que es una opción que se debe de considerar!

La visita a Bodegas Bocopa incluye:

La proyección de un video explicativo sobre el proceso de elaboración de los vinos blancos más premiados de España en concursos nacionales e internacionales y también de nuestros selectos tintos.

Un recorrido guiado por nuestras renovadas instalaciones de más de 4000 metros cuadrados a través de las bodegas de recepción, elaboración y mantenimiento del vino, la cava de crianza climatizada, la planta embotelladora, el laboratorio de control de calidad y nuestra aula de catas y formación

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista tiene magníficos tonos de cereza madura y púrpura sostenidos. En nariz está marcado por las variedades, es afrutado, con expresiones de frambuesa madura y zarzamora. En notas es un vino sabroso, con notas a café y chocolate y que deja salir la fruta en un final fresco. Un vino sustancioso y con personalidad.

Por último, una degustación de dos de nuestros mejores vinos de Bocopa, un chupito de moscatel acompañado de snacks variados en nuestro espectacular showroom.

Para participar en cualquiera de las visitas guiadas a Bodegas Bocopa es necesario reservar previamente por teléfono 966950489 ó 687452994, a través del correo electrónico enoturismo@bocopa.com o bien a través del propio formulario de contacto que tienes aquí abajo.

Precio: \$ 250

Paquete 3 Botellas: \$ 712.50
 (\$ 237.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,350
 (\$ 225.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2,550
 (\$212.50 Bot.)

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2010

VARIETADES DE UVA:

Mezcla de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

DENOMINACION DE ORIGEN:

Vinos Alicante

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Bocopa, el primer viticultor ecológico de Alicante, cultiva sus viñedos en las cuencas mediterráneas del río Vinalopó. Tras una elaboración tradicional nace este vino con una crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumirse en el próximo 2016. Hace un excelente maridaje con la comida tradicional alicantina, aperitivos, quesos, arroces y verduras. En la zona de Ajijic, bastante próxima a Guadalajara que es donde se encuentran ubicados la mayoría de los socios del club existe el restaurante Tabarka que es una gran propuesta de la cocina de esa zona y que puede ser un gran acompañante para este vino.