

# Bodega Orowines Comoloco (2015)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodega Orowines</b>
Nombre	<b>Comoloco</b>
Año	<b>2015</b>
Ubicación	<b>España &gt; Murcia &gt; Jumilla</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>6,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL



## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Tras la fermentación maloláctica permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado

## VINEYARD

Tierra Los viñedos de Monastrell situados al norte de Jumilla, en la zona conocida como Término de Arriba, se caracterizan por tener un bajo rendimiento debido a un clima seco y ausencia de regadío, lo que da lugar a un vino con una alta concentración de aromas y frutas y al mismo tiempo muy agradable de beber y disfrutar

## REFERENCIAS

Web <http://bodegasorowines.com/>

## COMENTARIO

Comentario **CONSERVACIÓN Y CONSUMO** La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

# Bodega Orowines Comoloco (2015)

## CATAS (1)

Fecha **17 de mayo de 2017**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 88.0  
Platos Arroces y pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutidos sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla.  
Notas Vino muy complejo, muy agradable, fácil de beber aunque algo corto  
Visual El vino presenta un color rojo picota madura, algo evolucionado en su ribete y capa media alta. Es poco brillante y deja una buena lágrima coloreada.  
Olfato Aromas a fruta negra madura, también algo a fruta roja (fresa) toques de madera y aceituna negra.  
Boca El trago es muy directo a la garganta, los taninos procedentes de la madera están demasiado presentes, da fruta muy madura y algo de verdor.

## BOTELLAS SACADAS (1)

17/5/17	Precio de	6,00 €	17/5/17	Consumido	
---------	-----------	--------	---------	-----------	--

