

# SELECCIÓN DE VINOS 2005

## Bodega Juan Manuel Burgos

**BODEGA** C/ Aranda s/n. 07471 Fuentelcésped. BURGOS  
 635 52 52 72 947 55 74 43  
 juanmanuelburgos@hotmail.com

**PROPIETARIOS** > Juan Manuel Burgos  
**DIRECTOR O GERENTE** > Juan Manuel Burgos  
**ENÓLOGO** > Juan Manuel Burgos

**Viñedo propio** > 14 hectáreas de Tempranillo. Más de la mitad del viñedo tiene una edad comprendida entre los 35 y los 80 años. Posee una hectárea anterior a la Filoxera, con una producción media de 1.800 Kgrs/Ha.

**100%** en la propiedad.

**Superficie de bodega** > Se vendimia en cajas de 16 Kgrs. con selección de granos y elaboración por gravedad. Fermentaciones en Barrica. 125 barricas de roble francés.

### AVAN CEPAS CENTENARIAS 2000

17°-18° C Tempranillo Decantar

Tinta del País

**TINTO BARRICA**

Color picota oscuro con tonalidades amaratadas y violáceas. AROMAS intensos de frutos rojos maduros, confitura, especias, balsámicos, maderas muy aromáticas. En boca es sabroso, goloso, taninos dulces, final de boca largo, toques especiados, cálido, con mucha finura y complejidad.

1) Genérico > Caza de pluma. 2) Plato recomendado > Paloma en salmis, con salsa de arándanos. 3) Producto > Paloma.

### AVAN CONCENTRACIÓN 2001

17°-18° C Tempranillo Trasvasar

Tinta del País

## CASTILLA LEÓN

**TINTO CRIANZA**

Color rojo picota amaratado, con ribetes violáceos limpio y brillante. En nariz es intenso, aromas de frutos rojos en confitura, especiados, canela y pimienta, toffée, torrefactos, balsámicos, con buenos aromas a roble nuevo. En boca es seco, equilibrado, taninos dulces y golosos, marcando madera de gran calidad en el final de boca, largo y persistente. **Conclusión** > Vino complejo, rico en sensaciones y matices. Nariz y boca muy elegante.

1) Genérico > Carnes y pescados. 2) Plato recomendado > Cochinillo cocido con guiso de castañas frescas, salsa de tomate asado. 3) Producto > Cerdo ibérico.

### AVAN NACIMIENTO 2001

15°-16° C Tempranillo No

Tinta del País

**JOVEN ROBLE**

Rojo cereza con tonalidades anaranjadas, limpio y brillante. Aromas a frutas sobremaduras, sobresaliendo los aromas de madera limpia. Potente en boca, tanino amable recordando los tostados de madera, buena estructura y corto en retronasal.

1) Genérico > Carnes y guisos. 2) Plato recomendado > Entrecot de carne de morucha. 3) Producto > Cochinillo y morucha.