



*"Garantizado por la Dirección  
General de Agricultura y  
Ganadería .  
Gobierno de Extremadura  
Art. 10 Reglamento  
(CE) 510/2006"*

# EL CORDÓN DEL BEJICO

Vino de la Tierra de Extremadura

## EL CORDÓN DEL BEJICO

**D.O. / Zona:** Vino de la tierra de Extremadura.

**Elaboración:** Maceración con sus hollejos y fermentación controlada entre 28° y 30° C.

**Crianza:** No tiene.

**Producción:** 100.000 botellas.

**Cata:** Cereza teja de media capa. Elegante y fresco. De fácil paso en boca con sensaciones frutales. Final corto y fresco.

**Temperatura de servicio:** Entre 6° y 8° C.

**Gastronomía:** Compañero ideal para platos ligeros y tapas al mediodía.

### DATOS DE LA FINCA O PARCELA

**Nombre:** "Bejico".

---

**Nombre:** Propio en producción ecológica.

**Variedad:** 80% Tempranillo, 20% garnacha.

**Pie:** Richter 110.

**Marco de plantación:** 2,60 x 2,60.

**Conducción:** Vaso seco.

**Año de plantación:** 1986.

**Suelo:** Arcilloso.

**Producción media por cepa:** 4,2 Kg.

**Vendimia:** Manual.