

NIÑO DE LAS UVAS, BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de las variedades Macabeo y Malvasía, cultivadas en zonas frescas de elevada altitud, de lenta maduración, lo que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de compuestos aromáticos característicos de estos cultivares, manteniendo una acidez natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino que realza su juventud y su frescura.

La elaboración de este vino comienza por una selección cuidada en el campo de los mejores racimos atendiendo principalmente a su integridad sanitaria, y a que hayan alcanzado el nivel óptimo de maduración con vistas a obtener vinos frescos y aromáticos. Tras una esmerada recolección, las uvas entran en bodega donde sufren tratamientos suaves con el fin de obtener el mosto de máxima calidad: estrujado y despalillado de la uva que evite la cesión de aromas y sabores herbáceos desagradables, y maceración en frío con las pieles para favorecer la extracción de los aromas primarios de las bayas desde los hollejos, hasta alcanzar la intensidad y los matices deseados. La fermentación se realiza a bajas temperaturas (16°C-18°C) en barricas de roble francés de grano fino. Finalizada esta, el vino se mantiene en las mismas barricas durante 4 meses, realizando un removido periódico de sus lías para favorecer la cesión de polisacáridos que aumentarán las sensaciones grasas y untuosas en el paladar, e integrarán mejor los aromas aportados por la madera.

ASPECTO: vino de elegante aspecto, bonito y brillante. Color amarillo pajizo con reflejos dorados

OLFATO: rico en matices cremosos tanto en aromas como en paladar, elegantes notas ahumadas, fruta blanca muy expresiva y sutiles matices florales.

PALADAR: entrada de boca untuosa, con buena estructura y equilibrio, cuya persistencia se alarga dejando un elegante recuerdo a fruta y madera de calidad.

Añada: 2016

MEDALLAS:

MEDALLA DE ORO en "MUNDUS VINI 2018"

MEDALLA DE ORO en "XI CERTAMEN DE CALIDAD D.O. BULLAS 2018"



Tiempo en barrica: 4 meses

Varietales: 80 % Macabeo y 20% Malvasía

Alcohol: 13%

Tapón: DIAM V

Peso por botella: 1'160

Altura: 294 mm

Logística:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	100-140
Hileras por palet	5
Peso por caja	7.3 Kg.
Peso por palet	895 (Eu) / 1050 (Am) Kg.
Dimensiones de la caja	30.5 x 16.3 x 24.7 cm

