

LAS REÑAS, CRIANZA

D.O. BULLAS



Este vino es fruto de una privilegiada selección de uvas de las variedades Monastrell y Shiraz, cultivadas en un entorno que posee un microclima ideal para una perfecta maduración con vistas a obtener vinos estructurados y complejos.

APARIENCIA

Granate picota muy intenso, profundo, brillante, atractivo con muy buena formación de lágrima y de bellísima presentación.

OLFATO

Aroma limpio, de notable intensidad en el que se integran perfectamente las sensaciones de una uva de partida de calidad y las aportaciones de una moderna y adecuada crianza. Presencia de fruta roja madura (mora, guindas en licor) acompañado de aromas especiados y balsámicos, monte bajo, cuero y regaliz.

PALADAR

En boca es un vino estructurado, donde prima la finura frente a la potencia, muy elegante y expresivo. La entrada en boca es suave y aterciopelada, con tanino elegante y armónico, vino cálido pero equilibrado con una acidez justa y refrescante, bien constituido y con un final de cata persistente e intenso.

Añada: 2015

Premios:

MEDALLA DE PLATA in “**XI CERTAMEN DE CALIDAD D.O. BULLAS 2018**”

Variedades: 75% Monastrell – 25% Syrah

Envejecimiento en madera: 12 meses

Alcohol: 15 %

Tapón: Natural

Peso de la botella: 1.480 gr.

Altura: 329 mm

Logistical data:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	80
Hileras por palet	8
Peso por caja	9'5 Kg
Peso por palet	785 Kg
Dimensiones de la caja (h-w-l)	17 x 25 x 34 cm
EAN	8420369000107
DUN	18420369000104

