

# Señorio de Bullas, RESERVA

D.O. BULLAS



El primer paso en la producción de “Señorio de Bullas” empieza con una selección de uvas que reúnen los estándares de calidad más altos establecidos por la bodega en términos de acidez, pH, equilibrio y salud de la uva. Esto asegura que el producto final alcance el objetivo de un vino complejo, bien estructurado y maduro.

## ASPECTO

Intenso color rojo con un toque intenso de violeta oscuro, vino nítido, de excelente apariencia que promete gran calidad.

## OLFATO

Nariz muy aromática, que sugiere frutas dulces y oscuras como grosellas negras, con un toque de mermelada y licores acompañado por una excelente madurez, todos mezclados perfectamente. Tras una primera impresión a tostado, el aroma en el vaso produce complejos aromas de estilo balsámico, picante y lácteo.

## PALADAR

El sabor inicial en la boca es fuerte, vino poderoso con buena estructura redonda, robusta y de mucho cuerpo. Fuerte presencia de taninos ni astringentes, rico y un ejemplo clásico de un vino mediterráneo, con gran elegancia. Vino de calidad, aromático, y con un gusto tanto picante como tostado, que presenta al final de la cata, una experiencia suave y aterciopelada.

**Añada:** 2011

**Varietales:** 70% Monastrell – 20% Syrah

**Tiempo en Barrica:** 12 meses

**Alcohol:** 14'5 %

**Tapón:** Natural

**Peso por botella:** 1.470 gr.

**Altura:** 329 mm

## Logística:

	Cajas de 6 botellas
Cajas por palet	80
Hileras por palet	5
Peso por caja	9,3 Kg
Peso por palet	770 (Eu) / 775 (Am) Kg
Dimensiones de la caja (h-w-l)	16 x 23'6 x 33'3 cm
EAN	8420369000091
DUN	18420369000234

