TESORO DE BULLAS, ROBLE

D.O. BULLAS

Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell y Tempranillo, seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos que aporten los aromas y sabores propios de un vino joven, pero con la suficiente estructura para soportar un ligero paso por barrica que contribuya a darles mayor complejidad y finura. Las barricas utilizadas son bordelesas de 225 litros, de roble americano y francés, de no más de tres años de antigüedad que favorezcan la transferencia de aromas y taninos elágicos de forma modulada. El periodo de maduración en barrica se prolonga por espacio de cuatro meses y, una vez embotellado, se le somete a un periodo de envejecimiento en botella el tiempo suficiente para equilibrar y armonizar de forma que obtengamos un vino que pueda expresar plenamente toda su calidad.

VISTA: granate picota intenso, de capa media-alta, limpio y brillante.

OLFATO: aroma de buena intensidad, con presencia de fruta roja y negra y un fondo de madera reflejado en aromas tostados y minerales, elegante, fino, armonioso.

GUSTO: en boca es un vino de cuerpo medio, con buena acidez que lo hace agradable y de fácil beber, equilibrado y expresivo. Retronasal de aromas frutales perfectamente acompañados por los aportados por la madera, de persistencia media y recuerdos minerales.

Añada: 2016

Variedades de uva: 70% Monastrell, 15% Syrah y 15% Tempranillo

Tiempo en barrica: 4/5 meses

Alcohol: 14.5 %

Tapón: Natural

Peso por botella: 1,150 g

Altura: 301 mm

Datos logísticos:

	Caja de 6 botellas
Cajas por palet	100
Hileras por palet	4
Peso por caja	7'3 kg.
Peso por palet	750 kg.
Dimensiones de la caja	319-222-149 mm