

UCENDA, MONASTRELL

D.O. BULLAS



Vino hecho a partir de uvas de la variedad Monastrell, seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos de cuerpo medio, frescos y afrutados. La producción de este vino se centra en obtener la máxima calidad ya que estas uvas tienen el potencial de contribuir tanto en los componentes relacionados con el color como los aromas típicos de su variedad.

ASPECTO

Rojo intenso con reflejos violetas que indican que es un vino joven, con intensidad de color medio-alta, limpio y brillante.

OLFATO

Intenso, nariz aromática, muy afrutado con una considerable presencia de frutas rojas (fresas, grosellas rojas, ciruela) y que desarrolla en el vaso toques herbáceos y florales (hinojo y violetas)

PALADAR

Suave, de ataque fresco, fácil de beber, la cantidad exacta de tanino con una astringencia reducida y no del todo agresivo, bien estructurado y notable frutalidad. Final afrutado y florar, con una persistencia media-alta, que da lugar a un vino serio, equilibrado, con buena acidez y considerable continuidad.

Añada: 2018

Varietales: 90% Monastrell y 10% Syrah

Alcohol: 13,5 %

Peso por botella: 1.150 gr.

Altura: 301 mm

Logística:

	12 bot. por caja
Cajas por palet	60
Hileras por palet	5
Peso por caja	14'2 kg.
Peso por palet	875 (Eu) / 880 (Am) kg.
Dimensiones de la caja	311 x 230 x 307 mm

