

TESORO DE BULLAS, SELECCIÓN

D.O. BULLAS

Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, 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 bodega que contribuya a darles mayor complejidad y finura. Las bodegas 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 elásticos de forma modulada. El periodo de maduración en bodega 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: rojo picota de alta intensidad, limpio y brillante.

OLFATO: aroma intenso, de enorme frescura, con recuerdos a fruta roja de hueso madura, especias, dulces y marcado carácter mineral y balsámico.

GUSTO: sabroso en boca, carnoso, concentrado, con excelente expresión varietal y elegante textura. Final de boca largo y con tanino presente pero pulido.

Añada: 2012

Premios:

MEDALLA DE PLATA “MUNDUS VINI 2014”

Variedades de uva: Monastrell

Alcohol: 14,5%

Tapón: Natural

Peso por botella: 1.500 gr.

Altura: 329 mm

Datos logísticos:

	Caja de 6 botellas
Cajas por palet	125
Hileras por palet	5
Peso por caja	9'3 kg.
Peso por palet	1185 (Eu)/1190 (Am) kg.
Dimensiones de la caja	36-13-19

