

LAS REÑAS, SELECCION

D.O. BULLAS



Para la elaboración de Las Reñas Selección el trabajo comienza en el campo, seleccionando aquellas uvas que cumplen los parámetros de calidad exigibles por la bodega en cuanto a valores de producciones por Ha, acidez total, pH, estado sanitario y compuestos fenólicos potenciales y extraíbles, buscando como objetivo la obtención de un vino con la suficiente concentración y estructura que permita su crianza y maduración en barrica y que exprese todo el potencial que estos viñedos poseen.

ASPECTO

Granate muy intenso con fino ribete violáceo, cubierto, profundo, de una capa alta que preludia una gran estructura, brillante.

OLFATO

Nariz de gran intensidad aromática, presencia de fruta negra confitada, dulce, con matices de mermelada y licor acompañada de una madera de notable calidad y perfectamente integrada en el conjunto. Tras una primera impresión torrefacta, evolución en la copa hacia aromas más complejos de tipo balsámico, especiado y lácteos.

PALADAR

Entrada en boca con potencia, vino musculoso con gran estructura, graso, redondo, corpulento y amplio. Presencia de taninos maduros, nada secantes ni agresivos, opulentos y perfectamente representativos de los vinos mediterráneos pero elegantes y de gran finura. Vino largo, de alta persistencia, donde los aromas retronasales predominantes vuelven a ser especiados y torrefactos siendo el final de la cata suave y aterciopelado.

Añada: 2013

Premios:

MEDALLA DE PLATA EN *"Mundus Vini 2016"*

MEDALLA DE ORO en *"IX Certamen de Calidad D.O. Bullas 2016"*

Varietales: 70% Monastrell – 30% Syrah

Tiempo en barrica: 12 meses

Alcohol: 14.5 %

Tapón: Natural

Peso por botella: 1.500 gr.

Altura: 329 mm

Logística:

	Cajas de 6 botellas
Cajas por palet	80
Hileras por palet	5
Peso por caja	9,5 Kg
Peso por palet	785 (Eu) / 790 (Am) Kg
Dimensiones de la caja	17 x 25 x 34 cm
EAN	8420369000190
DUN	18420369000197

