

# NIÑO DE LAS UVAS, BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de las variedades Macabeo y Malvasía, cultivadas en zonas frescas de elevada altitud, de lenta maduración, lo que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de compuestos aromáticos característicos de estos cultivares, manteniendo una acidez natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino que realza su juventud y su frescura.

La elaboración de este vino comienza por una selección cuidada en el campo de los mejores racimos atendiendo principalmente a su integridad sanitaria, y a que hayan alcanzado el nivel óptimo de maduración con vistas a obtener vinos frescos y aromáticos. Tras una esmerada recolección, las uvas entran en bodega donde sufren tratamientos suaves con el fin de obtener el mosto de máxima calidad: estrujado y despalillado de la uva que evite la cesión de aromas y sabores herbáceos desagradables, y maceración en frío con las pieles para favorecer la extracción de los aromas primarios de las bayas desde los hollejos, hasta alcanzar la intensidad y los matices deseados. La fermentación se realiza a bajas temperaturas (16°C-18°C) en barricas de roble francés de grano fino. Finalizada esta, el vino se mantiene en las mismas barricas durante 4 meses, realizando un removido periódico de sus lías para favorecer la cesión de polisacáridos que aumentarán las sensaciones grasas y untuosas en el paladar, e integrarán mejor los aromas aportados por la madera.

**ASPECTO:** vino de elegante aspecto, bonito y brillante. Color amarillo pajizo con reflejos dorados

**OLFATO:** rico en matices cremosos tanto en aromas como en paladar, elegantes notas ahumadas, fruta blanca muy expresiva y sutiles matices florales.

**PALADAR:** entrada de boca untuosa, con buena estructura y equilibrio, cuya persistencia se alarga dejando un elegante recuerdo a fruta y madera de calidad.

**Añada:** 2014

**Tiempo en barrica:** 4 meses

**Premios:** **DISCOVERY WHITE** en "WINES FROM SPAIN AWARDS 2015"



**Varietales:** 80 % Macabeo y 20% Malvasía

**Alcohol:** 13%

**Tapón:** DIAM III

**Peso por botella:** 1'160

**Altura:** 294 mm

**Logística:**

	12 bot. por caja
Cajas por palet	80
Hileras por palet	5
Peso por caja	14'4
Peso por palet	1175 (Eu) / 1180 (Am) kg.
Dimensiones de la caja	30 x 25'6 x 34'1 cm

