

LAS REÑAS, DULCE MONASTRELL

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas 100% de la variedad monastrell, cultivadas en las zonas mas elevadas de la Denominación de Origen. En la elaboración del vino Las Reñas Monastrell Dulce, partimos de uvas seleccionadas de parcelas cuyos viñedos tienen entre 40-50 años, vendimiadas cuando alcanzaron una concentración de azúcares de aproximadamente 15-16 grados

ASPECTO

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

OLFATO

Vino aromático, dulzón y rico en matices. Primeras sensaciones de aromas florales para evolucionar en la copa hacia matices de fruta madura acompañados de notas aromáticas de especias y hierbas. Aromas de intensidad y persistencia medias pero de gran calidad.

GUSTO

En boca la entrada es exquisita, suave, nada empalagoso pero rico en sensaciones rápidas de la misma naturaleza que las encontradas en nariz: flores rojas, fruta madura, mermelada, compota. El paso de boca es de intensidad media, de fácil beber, que deja un excelente recuerdo aunque su persistencia no sea muy elevada. Ideal como acompañamiento de aperitivos y entrantes por su suavidad y ligereza no exenta de personalidad.

Añada: 2017

Varietades de uva: 100% Monastrell

Alcohol: 12.5 %

Tapón: DIAM III

Peso por botella: 1.100 gr. (50 cl.)

Altura: 355 mm.

Datos logísticos:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	125
Hileras por palet	5
Peso por caja	6'8 kg.
Peso por palet	875 (Eu) / 880 (Am) kg.
Dimensiones de la caja (h-w-l)	36-13-19
EAN	8420369000183
DUN	18420369000180

