

NIÑO DE LAS UVAS, TINTO

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos de cuerpo medio, frescos, jóvenes y frutales. La elaboración de este vino se centra en obtener el máximo de calidad que potencialmente las uvas puedan aportar tanto de compuestos relacionados con el color como de los aromas propios de esta variedad.

Estas sustancias se acumulan en las pieles de las bayas, por lo que los procesos aplicados en la elaboración del vino persiguen su extracción limitando en todo momento todas aquellas actuaciones que pudieran degradarlas. La obtención del mosto se realiza de forma suave prolongando la maceración con los hollejos únicamente el tiempo suficiente para obtener la máxima calidad sin que aparezcan aromas y sabores demasiado astringentes y herbáceos.

La fermentación se hace en condiciones controladas a una temperatura comprendida entre 22°C-24°C de forma que se puedan mantener los aromas primarios y secundarios en el vino pero que al mismo tiempo favorezcamos la extracción fenólica tan importante para el color y estructura de los vinos.

ASPECTO: color de intensidad media-alta. Granate con menisco violáceo típico de juventud, de aspecto limpio y brillante.

OLFATO: aroma de elevada intensidad y enorme frescura. Fruta roja de hueso madura, especias dulces, marcado carácter mineral y balsámico, y expresión de vino joven.

PALADAR: sabroso y carnoso en boca, de amable tanino y estructura media. Vuelven a aparecer sensaciones que ya se percibían en nariz como fruta fresca, mineralidad, matices herbáceos y notas balsámicas.

Añada: 2020

Varietales: 100% Monastrell

Alcohol: 14.5%

Tiempo en barrica: 4 meses

Tapón: Natural

Peso por botella: 1'160

Altura: 294 mm

Logística:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	100-140
Hileras por palet	5
Peso por caja	7'3
Peso por palet	895 (Eu) / 1050 (Am)
Dimensiones de la caja	30'5 x 16.3 x 24'7 cm
EAN	8420369003023
DUN	18420369003020

