

# LAS REÑAS, CRIANZA

D.O. BULLAS



Este vino es fruto de una privilegiada selección de uvas de las variedades Monastrell y Shiraz, cultivadas en un entorno que posee un microclima ideal para una perfecta maduración con vistas a obtener vinos estructurados y complejos.

## APARIENCIA

Granate picota muy intenso, profundo, brillante, atractivo con muy buena formación de lágrima y de bellísima presentación.

## OLFATO

Aroma limpio, de notable intensidad en el que se integran perfectamente las sensaciones de una uva de partida de calidad y las aportaciones de una moderna y adecuada crianza. Presencia de fruta roja madura (mora, guindas en licor) acompañado de aromas especiados y balsámicos, monte bajo, cuero y regaliz.

## PALADAR

En boca es un vino estructurado, donde prima la finura frente a la potencia, muy elegante y expresivo. La entrada en boca es suave y aterciopelada, con tanino elegante y armónico, vino cálido pero equilibrado con una acidez justa y refrescante, bien constituido y con un final de cata persistente e intenso.

**Añada:** 2018

**Variedades:** 75% Monastrell – 25% Syrah

**Envejecimiento en madera:** 12 meses

**Alcohol:** 14,5 %

**Tapón:** Natural

**Peso de la botella:** 1.480 gr.

**Altura:** 329 mm

## Logistical data:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	80
Hileras por palet	8
Peso por caja	9'5 Kg
Peso por palet	785 Kg
Dimensiones de la caja (h-w-l)	17 x 25 x 34 cm
EAN	8420369000107
DUN	18420369000104

