

LAS REÑAS, CRIANZA

D.O. BULLAS



Este vino es fruto de una privilegiada selección de uvas de las variedades Monastrell y Syrah, 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: 2.4 Kg.

Altura: 344 mm

Logistical data:

	6 bot. por caja
Cajas por palet	144
Hileras por palet	4
Peso por caja	15 Kg
Peso por palet	380 Kg
Dimensiones de la caja (Largo x ancho x alto)	348 x 234 x 351 mm
EAN	8420369000237
DUN	18420369100231



*La caja no se incluye