

TESORO DE BULLAS, 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.

VISTA: granate con reflejos violáceos que denotan juventud, color de intensidad media-alta, limpio y brillante

OLFATO: nariz intensa y aromática, muy frutal con notable presencia de frutas rojas (fresa, grosella, ciruela) que evoluciona en la copa a matices herbáceos y florales (hinojo y violetas).

GUSTO: entrada de boca suave, fresco, fácil de beber, tanino justo de astringencia limada y nada agresiva, con buena estructura y notable frutalidad. Retronasal frutal y floral, de persistencia media-alta, resultando un vino serio, equilibrado, con buena acidez y notable recorrido.

Añada: 2019

Variedades de uva: Monastrell

Alcohol: 14%

Peso por botella: 1.130 g.

Altura: 301 mm

Datos logísticos:

	Caja de 6 botellas
Cajas por palet	100
Hileras por palet	4
Peso por caja	7'3 kg.
Peso por palet	750 kg.
Dimensiones de la caja	36-13-19
EAN	8420369000084
DUN	18420369010172

