

UCENDA, ROSADO

D.O. BULLAS



Vino hecho con variedades de uva Monastrell, cultivadas en zonas frías, de lenta maduración, lo que incrementa la síntesis y acumulación en los granos de uva de este cultivo típico de componentes aromáticos y mantiene una alta acidez natural, perfectamente integrada en todo el vino, lo que enfatiza su joven frescura.

ASPECTO

Vino de elegante apariencia, bonito y brillante. Color de intensidad alta media, con rojos muy vivos, tono de frambuesa y ribetes violáceos que indican su explosiva y joven naturaleza.

OLFATO

Este vino tiene una nariz muy aromática, con una gran cantidad de fruta roja madurada por el sol y acompañada por aromas de tarta y magdalena y elegantes recuerdos vegetales.

PALADAR

Vino rico y de gran cuerpo con un suave pero vivo ataque en la boca donde el resultado de una buena maduración combina perfectamente con una alta acidez afrutada. Aterciopelado, dulce, bien estructurado lo que revela su joven frescura.

Añada: 2017

Varietales: 100% Monastrell

Alcohol: 13.5%

Tapón: Sintético

Peso de botella: 1.140 gr.

Altura: 301 mm

Datos logísticos:

	12 bot. por caja
Cajas por palet	60
Hileras por palet	5
Peso por caja	14 kg.
Peso por palet	865 (Eu) / 870 (Am)
Dimensiones de la caja	311 x 230 x 307 mm

