

# TESORO DE BULLAS, ROBLE

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell y Tempranillo, seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos que aporten los aromas y sabores propios de un vino joven, pero con la suficiente estructura para soportar un ligero paso por bodega que contribuya a darles mayor complejidad y finura. Las bodegas utilizadas son bordelesas de 225 litros, de roble americano y francés, de no más de tres años de antigüedad que favorezcan la transferencia de aromas y taninos elágicos de forma modulada. El periodo de maduración en bodega se prolonga por espacio de cuatro meses y, una vez embotellado, se le somete a un periodo de envejecimiento en botella el tiempo suficiente para equilibrar y armonizar de forma que obtengamos un vino que pueda expresar plenamente toda su calidad.

**VISTA:** granate picota intenso, de capa media-alta, limpio y brillante.

**OLFATO:** aroma de buena intensidad, con presencia de fruta roja y negra y un fondo de madera reflejado en aromas tostados y minerales, elegante, fino, armonioso.

**GUSTO:** en boca es un vino de cuerpo medio, con buena acidez que lo hace agradable y de fácil beber, equilibrado y expresivo. Retronasal de aromas frutales perfectamente acompañados por los aportados por la madera, de persistencia media y recuerdos minerales.

**Añada:** 2021

**Variedades de uva:** 70% Monastrell, 15% Syrah y 15% Tempranillo

**Tiempo en bodega:** 4/5 meses

**Alcohol:** 14.5 %

**Tapón:** Natural

**Peso por botella:** 1,150 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	319-222-149 mm

