

EL COPÓN,

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell y Syrah, 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 barrica que contribuya a darles mayor complejidad y finura. Las barricas 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 elásticos de forma modulada. El periodo de maduración en barrica 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: rojo picota de alta intensidad, limpio y brillante.

OLFATO: aroma intenso, de enorme frescura, con recuerdos a fruta roja de hueso madura, especias, dulces y marcado carácter mineral y balsámico.

GUSTO: sabroso en boca, carnosos, concentrados, con excelente expresión varietal y elegante textura. Final de boca largo y con tanino presente pero pulido.

Añada: 2018

Variedades de uva: 80% Monastrell Y 20% Syrah

Alcohol: 14%

Tapón: Natural

Peso por botella: 1,5 Kg

Altura: 329 mm

Datos logísticos:

	Caja de 6 botellas
Cajas por palet	80
Hileras por palet	10
Peso por caja	9'5 kg.
Peso por palet	780 (Eu)
Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto)	334 x 236 x 160 mm
EAN	8420369000770
DUN	18420369000777

