

Señorío de Bullas, RESERVA

D.O. BULLAS



El primer paso en la producción de “Señorío de Bullas” empieza con una selección de uvas que reúnen los estándares de calidad más altos establecidos por la bodega en términos de acidez, pH, equilibrio y salud de la uva. Esto asegura que el producto final alcance el objetivo de un vino complejo, bien estructurado y maduro.

APARIENCIA

Intenso color rojo con un toque intenso de violeta oscuro, vino nítido, de excelente apariencia que promete gran calidad.

NARIZ

Nariz muy aromática, que sugiere frutas dulces y oscuras como grosellas negras, con un toque de mermelada y licores acompañado por una excelente madurez, todos mezclados perfectamente. Tras una primera impresión a tostado, el aroma en el vaso produce complejos aromas de estilo balsámico, picante y lácteo.

PALADAR

El sabor inicial en la boca es fuerte, vino poderoso con buena estructura redonda, robusta y de mucho cuerpo. Fuerte presencia de taninos ni secos ni abrumadores, rico y un ejemplo clásico de un vino mediterráneo, con gran elegancia. Vino de calidad, aromático, y con un gusto tanto picante como tostado, que presenta al final de la cata, una experiencia suave y aterciopelada.

Añada: 2015

Premios:

MEDALLA DE ORO en “XV CERTAMEN DE CALIDAD D.O. BULLAS 2022”

Variedades: 70% Monastrell – 30% Syrah

Tiempo en barrica: 18 months

Alcohol: 15 %

Tapón: Natural

Peso botella: 1.460 gr.

Altura: 329 mm

Datos logísticos:

	6 bot. cases
Cajas por pallet	80
Filas por pallet	8
Peso de la caja	9 Kg
Peso del pallet	740 Kg EUROPALLET
Dimensiones caja (h-w-l)	160 x 236 x 333 mm
EAN	8420369000091
DUN	18420369000234

