

SEÑORIO DE BULLAS, CRIANZA

D.O. BULLAS



Este vino es el resultado de una privilegiada selección de uvas de las variedades Monastrell y Syrah, cultivadas en el área circundante que tiene un microclima ideal para dar lugar a uvas perfectamente maduras y obtener vinos complejos y bien estructurados.

La maduración en bodega tiene lugar durante 12 meses en barricas de 225 litros de roble Americano y francés y una vez embotellado, se mantienen dentro de condiciones climáticas controladas para llevar a cabo una maduración en botella durante 12 meses hasta obtener un vino armonioso y con características organolépticas equilibradas.

APARIENCIA

Color rojo cereza intenso, profundo, brillante y con buena formación de lágrima y una hermosa presentación.

OLFATO

Fragancias limpias, con sensaciones perfectamente integradas de uvas de calidad y la confirmación final de un moderno y correcto proceso de maduración. Presencia de fruta roja madura (mora, guinda...) acompañado por el aroma de especias balsámicas, zonas arbóreas, cuero y aromas de regaliz.

PALADAR

El sabor inicial en la boca es suave pero con sensaciones estructuradas muy elegante y expresivo. Sabor continuado en la boca, redondeado y aterciopelado, con taninos armoniosos, vino cálido aunque equilibrado, fresco y alegre. Que da lugar a un vino serio pero amable, equilibrado y con un largo, intenso y agradable sabor.

Añada: 2023

Varietales: 75% Monastrell – 25% Syrah

Tiempo en bodega: 12 meses

Alcohol: 15,5%

Tapón: Natural

Peso por botella: 1.320 gr.

Altura: 316 mm

Logística:

	Cajas de 6 botellas
Cajas por palet	80
Hileras por palet	5
Peso por caja	8'3 Kg
Peso por palet	690 (Eu) / 695 (Am) Kg
Dimensiones de la caja (h-w-l)	31'9 x 15'7 x 23'1 cm
EAN	8420369000756
DUN	18420369000203

