

# LAS REÑAS, BLANCO

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Macabeo y Malvasía, cultivadas en las zonas altas de la D.O. Bullas, a una altitud entre los 700 y 850 metros lo que favorece una maduración lenta que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de los componentes aromáticos característicos de este cultivar. Mantiene una acidez natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino, que realza su juventud y su frescura.

## ASPECTO

Amarillo pajizo, pálido, con reflejos verdosos que denotan juventud y frescura, transparente y brillante.

## OLFATO

Vino aromático de media a alta intensidad, con notas frutales típicas de sus variedades, como manzana verde, cítricos, heno, explosivo al principio, pero desarrolla aromas más complejos después de un tiempo en la copa.

## PALADAR

Buen paladar medio, fresco, afrutado, con buena acidez, aunque equilibrado y armonioso. Vino de cuerpo medio con vigor, aromas retronasales con gran finura y un final persistente y refrescante.

**Añada:** 2023

**Varietales:** 85% Macabeo 15% Malvasía

**Alcohol:** 12.5 %

**Tapón:** Neutrocork Amorim (corcho)

**Peso por botella:** 1'170 kg

**Altura:** 316 mm

## Datos de logística:

	Cajas 6 bot.
Cajas por palet	125
Hileras por palet	5
Peso por caja	7'4 kg.
Peso por palet (EU)	950 kg.
Dimensiones de la caja	31'9 x 14'9 x 22'4 cm
EAN	8420369075303
DUN	18420369075300

