

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

