

LAS REÑAS, CUATRO

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos de cuerpo medio, frescos, jóvenes y frutales. La elaboración de este vino se centra en obtener el máximo de calidad que potencialmente las uvas puedan aportar tanto de compuestos relacionados con el color como de los aromas propios de esta variedad.

ASPECTO

Granate picota intenso, de capa media-alta, limpio y brillante.

OLFATO

Aroma de buena intensidad, con presencia de fruta roja y negra y un fondo de madera reflejado en aromas tostados y minerales, elegante, armonioso.

PALADAR

En boca es un vino de cuerpo medio, con buena acidez que lo hace agradable y de fácil beber, equilibrado y expresivo. Retronasal de aromas frutales perfectamente acompañados por los aportados por la madera, de persistencia media y recuerdos minerales.

Añada: 2024

Variedades: 70% Monastrell, 15% Syrah, 10% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon

Tiempo en barrica: 4 meses

Alcohol: 14.5%

Tapón: Natural

Peso botella: 1.155 gr.

Altura: 313 mm

Datos logísticos:

| | 6 bot. cases |
|--------------------------------|-------------------------|
| Cajas por pallet | 125 |
| Filas por pallet | 5 |
| Peso por caja | 7'3 |
| Peso por pallet | 935 (Eu) / 940 (Am) kg. |
| Dimensiones de la caja (h-w-l) | 31'9 x 15'7 x 23'1 |
| EAN | 8420369000213 |
| DUN | 18420369000210 |

