

LAS REÑAS, ROSADO

D.O. BULLAS



Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, cultivadas en zonas frescas, de maduración lenta, que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de compuestos aromáticos característicos de este cultivar y que mantiene una acidez natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino, que realza su juventud y su frescura.

ASPECTO

Elegante aspecto, bonito y brillante. Color de intensidad media-alta, con rojos muy vivos, de tonalidad frambuesa con destellos violáceos que nos muestran su explosiva juventud.

OLFATO

En nariz es un vino muy aromático, con mucha carga de fruta roja bien madurada por el sol acompañado de aromas de pastelería y bollería y algún recuerdo vegetal muy elegante.

PALADAR

Vino muy rico y amplio en sensaciones gustativas, de ataque en boca suave pero vivaz en donde se conjuga perfectamente el resultado de una buena maduración con una elevada acidez frutal. Aterciopelado, dulzón, de buena estructura, con un suave toque carbónico que revela su juventud y frescura.

Añada: 2023

Varietales: 100% Monastrell

Alcohol: 14%

Tapón: Neutrocork Amorim (corcho)

Peso por botella: 1'155 Kg.

Altura: 316 mm

Logística:

| | 6 bot. por caja |
|--------------------------|-----------------------|
| Cajas por palet | 125 |
| Hileras por palet | 5 |
| Peso por caja | 7'3 kg. |
| Peso por palet | 935 kg. |
| Dimensiones caja (h-w-l) | 31'9 x 14'9 x 22'4 cm |
| EAN | 8420369075204 |
| DUN | 18420369075201 |

