

TERCIA DE ULEA

VIÑA BOTIAL 2015



VINO TINTO CRIANZA
VCPRD D.O. BULLAS

COMPOSICION VARIETAL
Monastrell 45% | Shiraz 45% | Cabernet Sauvignon 10 %

GRADO ALCOHOLICO
14 % VOL

CRIANZA
Cuatro meses en barricas de 500 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20 % (Finesse)

NOTAS DE CATA
Color cereza y violeta con tonos rojos, e intensidad de color media y alta.
En "nariz" un montón de aromas de fruta fresca, un delicado toque balsámico con cítricos y notas de regaliz.
Paladar notable con el equilibrio perfecto entre untuosidad y fuerza, debido a los taninos dulces y suaves, dejando un regusto largo y fresco.
El resultado es un vino mediterráneo muy elegante, que muestra las características de la variedad autóctona de uva Monastrell, la sobriedad de los suelos calcáreos de los viñedos, y la frescura de las montañas de la Sierra del Segura.

MARIDAJE
Todo tipo de carnes, guisos, caza. Queso semi curado.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16° c en otoño/invierno. 15 °C en verano.

ENVASE
Botella de cristal de 75 CL

CAJA
6 unidades en posición vertical

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS
91 pts Guía Peñín de los vinos de España 2017 *Prov
Medalla doble oro en China Wine and Spirits Awards CWSA
Hong Kong 2016

