

Bodega

TERCIA DE ULEA

TERCIA DE ULEA 2016



VINO TINTO CRIANZA

VCPRD D.O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL

Monastrell 100%

GRADO ALCOHOLICO

14% VOL

CRIANZA

12 meses en barricas de 300 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20% (Finesse). Un año en botella previo a su comercialización.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, límpido, de capa media-alta.

Nariz franca de intensa fruta roja y fruta madura. Aromas dulzones y frescos con toques tostados y especiados propios de su crianza en barrica.

En boca, se muestra fresco y sabroso, de textura aterciopelada. Perfectamente integrados la fruta el alcohol y la madera en un armónico equilibrio junto con el dulzor típico de la monastrell que hace que su paso en boca sea muy agradable y duradero.

MARIDAJE

Perfecto para tomar con cordero, caza menor, estofados, carnes rojas y nueva cocina.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 °C

ENVASE

Botella de cristal de 75 CL

CAJA: 6 unidades en posición vertical.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Medalla de Oro en china Wine and Spirits Awards CWSA Hong Kong 2018

