BALCONA
BODEGAS

Mabal



ES-ECO-024-MU
AGRICULTURA UE

AÑADA: 2025

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
DOP Bullas

VARIEDADES:
100% Merlot de viñedos de 24 años en espaldera y secano. Parcela de la familia situada a 900 m sobre el nivel del mar en el Valle del Aceniche.

SUELOS:
Suelo arcilloso calizo con predominio de caliza

CLIMATOLOGÍA DEL AÑO:
Invierno frío, con precipitaciones medias, algunas en forma de nieve. Primavera lluviosa con temperaturas templadas. Verano muy cálido y seco, con importante oscilación térmica entre el día y la noche.

VENDIMIA:
Vendimia a mano en cajas de 15 kg y selección en campo y bodega.

HISTORIA DE SU ELABORACIÓN:
Prensado suave tras despalillado para extraer el mosto flor. Fermentación de manera natural, con las propias levaduras presentes en la piel de la uva, durante 27 días a 16ºC. Permanece sobre sus lías finas hasta su embotellado, realizado el Diciembre de 2025.
No sufre microfiltración por lo que puede aparecer en la botella un ligero sedimento.

NOTA DE CATA:
En nariz es delicado, apreciándose frutas rojas destacando la fresa. En boca es fresco y con buena acidez que le aporta equilibrio. De paladar sedoso y rico en matices frutales. Postgusto largo donde aparecen de nuevo las fresas.

PRODUCCION LIMITADA: 1512 botellas

PACKAGING:
Caja de 6 botellas de 75 cl

Sede: C/ Democracia, 7 - 30.180 Bullas (Murcia) - ESPAÑA
Bodega: Valle del Aceniche - Ctra. Bullas a Avilés, km 9
30.180 Bullas (Murcia) - ESPAÑA
Tel: +34 609 10 41 11 - +34 968 652 891
info@bodegabalcona.com www.bodegabalcona.com

RUTA DEL VINO BULLAS

bullas
Consejo Regulador de la Denominación de Origen