



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
DOP Bullas

AÑADA 2025

VARIEDADES:

100% Macabeo de viñedos de más de 35 años.
Parcela situada a más de 800 m sobre el nivel del mar en el Valle del Aceniche.

SUELOS:

Suelo arcilloso-calizo

CLIMATOLOGÍA DEL AÑO:

Invierno suave, con precipitaciones escasas. Primavera con temperaturas templadas y abundantes lluvias. Verano cálido y seco, con importantes oscilaciones térmicas 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:

Fermenta lentamente en barricas de roble francés Allier de 600 litros de manera totalmente natural, con las propias levaduras presentes en la piel de la uva.
Permanece sobre sus lías finas con batonage 4 veces por semana hasta el mes de febrero. Posteriormente continua sobre sus lías pero sin batonage hasta el momento de su embotellado.
Embotellado en Julio de 2026

NOTA DE CATA:

En nariz es sutil y delicado: almendra tostada, pera madura y vainilla que habla de su estancia en barrica. Mineralidad
En boca el vino es fresco y con volumen. Buena acidez. Paladar sedoso. Fresco postgusto que invita a beber.

PACKAGING:

Caja de 6 botellas de 75 cl