Imprescindibles De Navidad

SELECCIÓN DE VINOS REALIZADA POR LAS BODEGAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN BULLAS

Denominación de Origen Bullas

FELIZ NAVIDAD Y FELIZ AÑO 2021

Hemos recogido las recomendaciones de vino de nuestras bodegas y te las traemos como Vinos DO Bullas Imprescindibles para estas Navidades.
Aquí encontrarás vinos para disfrutar en tus menús de **Nochebuena, Nochevieja, Navidad o Año Nuevo;** vinos para regalar en el **Amigo Invisible, Reyes Magos**; o simplemente disfrutarlos en cualquier momento de estas vacaciones navideñas.
Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bullas te enviamos nuestros mejores deseos de felicidad y a brindar con vinos de Bullas.

bullas

Disfruta momentos diferentes, pero únicos con los Vinos de la DOP Bullas

INDICE DE IMPRESCINDIBLES

- 4 Cuerdas 2019. *Bodegas Hydria*
- 12 Compases 2016. *Bodegas Hydria*
- 3000 Años 2015. *Bodegas del Rosario*
- Bancal de la Cruz 2017. *Bodega Balcona*
- Carrascalejo Rosado 2019. *Bodegas Carrascalejo*
- Cepas del Zorro Blanco Barrica 2019. *Bodega San Isidro*
- Cepas del Zorro Macabeo 2020. *Bodega San Isidro*
- El Borde 2018. *Bodegas del Rosario*
- El Secreto del Abuelo 2017. *Bodegas Llano y Monte*
- Lavia 2017. *Bodegas Lavia*
- Lavia Plus + 2016. *Bodegas Lavia*
- Llano & Monte 2018. *Bodegas Llano y Monte*

Encuentra todos estos vinos: **PINCHA AQUI**, o escanea este código QR:

Bullas

INDICE DE IMPRESCINDIBLES

- Partal Cepas Viejas 2016. *Bodega Balcona*
- Rosmarinus Roble. *Bodegas Carrascalejo*
- Salto del Usero F.B. 2019. *Bodegas Monastrell*
- Sortius Syrah 2019. *Bodegas Contreras*
- Tercia de Ulea 2016. *Bodega Tercia de Ulea*
- Uvio C 2017. *Bodegas Contreras*
- Valché 2016. *Bodegas Monastrell*
- Viña Azeniche Petit Verdot 2016. *Bodegas Carreño*
- Viña Azeniche Syrah 2016. *Bodegas Carreño*
- Viña Botial 2015. *Bodega Tercia de Ulea*

Encuentra todos estos vinos: **PINCHA AQUI**, o escanea este código QR:

bullas

BLANCOS

IMPRESCINDIBLES

Bodegas hydria

4 CUERDAS 2019

Vino Blanco 100% Macabeo de cepas de 40 años a 800 m de altitud. Viticultura ECOLÓGICA.
Edición limitada 4.500 botellas

Un vino que adquiere gran frescura y acidez del suelo donde se dispone de caliza y textura franco-arcillosa, pedregosa.
Este extraordinario vino blanco resulta ideal para tomar junto a mariscos, aves y arroces.

bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Hydria

12 Compases 2016

67% Monastrell y 33% Tempranillo. Barrica durante 8 meses. Paraje Hoya de los Hermanos (810 m de altitud)

Procedente de viñedos de muy baja producción. Ofrece franqueza en nariz y una estructura muy equilibrada en boca. Imprescindible tinto estas navidades para acompañar mariscos, o también junto a guisos, carne de ternera, carnes de caza, y de cerdo.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas del Rosario

3000 Años 2015

50% Monastrell viñas viejas y 50% Syrah de montaña. Viñedos a 700-900 m altitud. 15 meses en barrica y mínimo 6 meses en botella.

Granate picota intenso con ribete púrpura y brillante. Gran intensidad aromática y expresividad frutal (fruta negra muy madura, especias, sutiles torrefactos y ahumados...) En boca, potente no exento de finura, envolvente y equilibrado. Este vino marida muy bien con carnes rojas, quesos curados, especialmente con el queso azul, con embutido ibérico, junto a los postres, principalmente con chocolate y café.

Bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodega balcona

Bancal de la Cruz 2017

Syrah 80%, Monastrell 10% y Cabernet Sauvignon 10%
Fermentación espontánea. 15 meses barrica.

En nariz fruta roja y balsámicos. En boca amplio y untuoso de taninos suaves y especias como la pimienta.
Perfecto para acompañar con carnes rojas y de caza, quesos semicurados de leche cruda, setas y con el autóctono chato murciano.
"Un vino para disfrutarlo ya... o para guardar durante años"

bullas

ROSADOS
IMPRESCINDIBLES

Bodega Carrascalejo

Carrascalejo Rosado 2019

Rosado 100% Monastrell
Fermentado a baja temperatura

Este rosado de color rojo fresa intenso y brillante, evoca a frutos rojos con matices golosos. En boca es amplio y equilibrado. Un vino de gran recorrido, extraordinario para acompañar aperitivos, pastas y sobre todo con arroces. Excelente vino para la gastronomía murciana y sus platos: michirones, arroces de verduras, etc.

Bullas

BLANCOS

IMPRESCINDIBLES

Bodega SAN ISIDRO

Cepas del Zorro Blanco Barrica 2019

Blanco de la variedad Macabeo que ha permanecido en Barricas de Roble Francés durante 4 meses.

Es un vino limpio, amarillo-limón. Aromas a cítricos y notas ahumadas, tostados, y sutiles notas florales.
Acidez media-alta bien integrada.
Perfecto para degustar entre 6º – 8º C
Resulta ideal para acompañar pescados, mariscos, quesos suaves y frescos.

bullas

BLANCOS

IMPRESCINDIBLES

Bodega SAN ISIDRO

Cepas del Zorro Blanco Macabeo 2020

Blanco elaborado a partir de una rigurosa selección de uvas de la variedad Macabeo.

Es un vino blanco pálido y brillante, de aroma afrutado, fresco, limpio e intenso.
Se recomienda servir y degustar entre 6º – 8º C
Resulta ideal para acompañar pescados, mariscos, quesos suaves y frescos.

bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas del Rosario

El Borde 2018

100% Monastrell viñas viejas. 10 meses barrica.
Paraje Llano del Sastre, Venta del Pino. ECOLÓGICO

Un vino que mantiene su carácter varietal y notas de hierbas mediterráneas pero con la frescura que aporta la zona a gran altitud. Vino maduro e intenso con taninos marcados y sabor a fruta madura. Este vino es ideal para acompañar a carnes blancas, pescado azul, embutidos, quesos, pasta, pero también con los tradicionales guisos de legumbres y estofados.

Bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodegas Llano y Monte

El Secreto del Abuelo 2017 Crianza

Cabernet Sauvignon 30 %, Syrah 35%, Merlot 35 %

De color rojo violeta, con ribete violeta bien cubierto. En nariz nos ofrece una intensidad aromática media-alta, muy fresco y con buena carga de fruta negra y roja.
Este vino se disfruta maridado con quesos, aunque también es una opción perfecta junto a carnes blancas y carnes rojas.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Lavia

Lavia 2017

80% Monastrell y 20% Syrah. Viñedo ECOLÓGICO.

Un tinto de color ciruela, ribete violáceo y capa media. De nariz intensa y fresca con recuerdos a frutos del bosque. Es un vino de paso agradable, buen volumen, fruta, sedoso y tanino elegante, con final fresco y armonioso.

Este es un vino que acompaña muy bien a platos tradicionales . La bodega recomienda el maridaje con arroz de costillejas de chato murciano con verduras a la leña.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Lavia

Lavia Plus+ 2016

100% Monastrell. Viñedo ECOLÓGICO.

Rojo cereza de capa media. La nariz del vino es intensa y con aromas balsámicos de su crianza en roble francés. La boca es equilibrada, con recuerdos a carbón, frutos secos como la almendra y pimienta en final. Los taninos son agradables y elegantes.

Para estas navidades, un magnífico vino junto a un asado de cordero segureño.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Llano y Monte

Llano&Monte Tinto 2018

Cabernet Sauvignon 25%, Melot 40% y Syrah 35%

Este tinto afrutado, redondo, fresco y equilibrado es el resultado de una rigurosa selección de uvas procedentes de las tierras altas y soleadas de Mula (Murcia).
Perfecto acompañamiento con quesos y junto a carnes blancas y carnes rojas.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodega Balcona

Partal Cepas Viejas 2016

100% Monastrell de cepas viejas. Parcela de la familia a 850 m de altitud.

Granate con ribetes violáceos. En nariz fruta roja madura junto a recuerdos especiados y terrosos. Cuerpo medio, paso por boca agradable y taninos suaves.
Las sensaciones frescas invitan a beberlo.
Acompañamiento elegante para quesos curados, potentes guisos, carnes rojas y de caza.

bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodegas Carrascalejo

Rosmarinus Roble 2018

60% Monastrell y 40% de Syrah. ECOLÓGICO.

Tinto rojo cereza picota, capa alta, tonalidades rubí y aspecto límpido. Buen perfil aromático. Al paladar, fresco, frutoso y envolvente. Equilibrado y amplio. Extraordinario para degustar junto a guisos, carnes de caza principalmente y con quesos curados.

bullas

BLANCOS

IMPRESCINDIBLES

Bodega Monastrell

Salto del Usero Blanco F.B. 2019

Blanco de la Variedad Macabeo ECOLÓGICO. Procedente de cepas viejas cultivadas a 850 m de altitud.

Un vino fresco con muy buena acidez.
Muy elegante para acompañar pescados cocinados con salsas, y mariscos. Con carnes moderadamente proteicas. Perfecto con jamón ibérico y foie.
Es un vino largo, complejo y refrescante que también invita a tomar con calma.

bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Contreras

Sortius Syrah 2019

100% Syrah. Cepas sexagenarias. 4 meses de crianza en roble francés.

Es un vino de color cereza con reflejos violáceos. En nariz, aromas a violeta, especias, tonos tostados y ahumados de su paso por madera. Exuberante en boca y con exquisitos taninos. El acompañante perfecto para platos contundentes que incluyan carnes rojas, caza, foie, quesos curados, etc.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodega Tercia de Ulea

Tercia de Ulea 2016

100% Monastrell. 12 meses en barricas (80% Alier y 20% Finesse). Un año mínimo en botella.

Rojo rubí, límpido de capa media-alta. En nariz fruta roja madura, aromas frescos con toques tostados y especiados. Es un vino que se muestra fresco y de textura aterciopelada. El maridaje perfecto de esta navidad, con cordero, caza menor, estofados, carnes rojas y platos de nueva cocina. La bodega recomienda el maridaje con perdiz estofada. Servir a 16 grados.

Bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodegas Contreras

Uvio C 2017

100% Syrah. Cepas sexagenarias. 4 meses de crianza en roble francés.

Vino de color cereza intenso de borde tentador. En nariz ostentan aromas de frutas maduras, fragancias florales, con matices especiados tostados, acaramelados y minerales. En boca es amable, dulce, untuoso, carnoso y tenaz. Un vino especial en el acompañamiento de quesos de cabra y oveja curados y semicurados, con carnes rojas y junto a estofados.

bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodega Monastrell

Valché 2016

Tinto monovarietal de Monastrell. De cepas viejas entre 850-900 m de altitud. Producción 2.000 botellas

Intenso color rubí y brillante. Elevada intensidad aromática y complejidad con aromas a frutas rojas maduras con otros aportados por la madera.

Es un vino muy elegante, potente e intenso a la vez que agradable.

Perfecto acompañante de platos de carnes rojas y de caza.

Consumo entre 5-15 años

bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodegas Carreño

Viña Azeniche Petit Verdot 2016

100% Petit Verdot procedente del paraje "La Muleta"

Rojo picota y destellos violetas. Aromas de frutas del bosque, piedras negras, tostados... Suave, redondo, fresco y tanino complejo. Ligero amargor final de largo postgusto. Junto a atún/bonito, carnes rojas/caza, asados, aves, carnes blancas, arroces, jamón serrano, charcutería, quesos curados y azules, tortillas y setas, el perfecto maridaje para estas navidades.

Bullas

TINTOS
IMPRESCINDIBLES

Bodegas Carreño

Viña Azeniche Syrah 2016

100% Syrah procedente del paraje "La Muleta"

Rojo cereza picota muy cubierto y brillante. Elegante bouquet, con gran complejidad de aromas.

Es un vino agradable, que marida con patés y quesos, caza menor, becada y perdiz, parrilladas, cochinillo y lechal.

Bullas

TINTOS

IMPRESCINDIBLES

Bodega Tercia de Ulea

Viña Botial 2015

Monastrell 45%, Shiraz 45% y Cabernet Sauvignon 10%
Cuatro meses en barrica (80% Alier y 20% Finesse)

Cereza, violeta y tonos rojos con intensidad. Aromas de fruta fresca con toque de cítrico y regaliz. Paladar equilibrado con tanino dulce y suave. Vino mediterráneo muy elegante. Ideal para tomar junto a todo tipo de carnes, guisos, caza y con quesos semicurados. La bodega recomienda el maridaje con guiso de ternera. Tª de servicio: 16 grados otoño/invierno-15 grados en verano.

Bullas

bullas