

# UVIO C

**CRIANZA 2013**  
BODEGAS CONTRERAS  
D.O. BULLAS (Spain)



Este vino es elaborado a partir de uvas de la variedad monastrell con una edad superior a 50 años, estas sufren una maceración considerablemente larga con el fin de conseguir la máxima riqueza aromática y polifenólica. Tras la maceración, este es trasegado a las barricas para que en ellas se produzca la fermentación maloláctica, siendo el primer paso por barricas de roble francés, llegando a permanecer 18 meses. Posteriormente, el vino pasará una crianza en botella de unos cuatro meses aproximadamente, con el fin de obtener el perfecto estado de calidad.

This wine is elaborated from over 50 years monastrell and syrah grapes harvested by hand and cultivated under a mountainous microclimate which have suffered a considerably long time maceration with the purpose of extracting maximum flavour and poliphenolic compounds. Then, it's put into oaks where makes the malolactic fermentation and stayed about 18 months. After that, the wine is bottled and goes through a 4 month evolution before being introduced into market.

## variedad - varietal

Monastrell 80%  
Syrah 20%

## alcohol - alcohol

14,50%

## tipo - type

Tinto Crianza / Red Wine

## crianza - aging

18 meses roble francés y americano / 18 months french and american oak



Color cereza intenso, con anillo ligeramente atejado denotando su paso evolutivo por madera.

Black cherry with red brick rim.



Conserva aromas primarios como frambuesa, lichy, cereza, minares como la pizarra, acompañados por aromas terciarios propios del paso por madera como son el cuero, matices achocolatados, caramelo y diversas especias.

Cherry, raspberry, lychee and vanilla, different spices and leather.



Aterciopelado, redondo, equilibrado y balsámico.

Velvety, well-balanced, round and balsamic.



Carnes rojas, caza mayor, solomillo con foie con salsa o laminado de fruta negra, oca, cordero asado, embutidos ibéricos, guisos diversos, queso azul, quesos curados de oveja y cabra.

Red meats, cheeses and marinated grilled complex healing.



Temperatura de servicio 16-18° C

Service Temperature 16-18° C

## EMBALAJE Y DIMENSIONES PACKAGING AND DIMENSIONS

Capacidad de la botella / Bottle capacity **750 ml**

Peso botella / Bottle Weight **1.350gr**

Botellas caja / Box **6**

Peso caja / Box Weight **8 kg 30 gr**

Palet / Pallet  **europeo**

Peso/palet / Pallet Weight  **820 kg**

Botellas/palet / Weight Bottle  **570 uds**

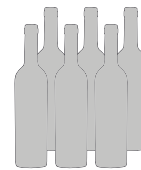
Alturas / Weight  **19**

Cajas/altura / Boxes/Weight  **5**

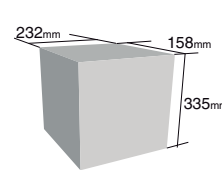
Cajas/palet / Pallet/Weight  **95**



Autor



6 x 750 ml



8,3 kg

BODEGAS CONTRERAS S.L. | C/ De los Rios nº 2, 30812 Avilés - Lorca - Murcia (SPAIN)

+34 685 874 594 | info@bodegas-contreras.com

[www.bodegas-contreras.com](http://www.bodegas-contreras.com)