

TERCIA DE ULEA

RAMBLA DE ULEA 2010



VINO TINTO JOVEN
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL

74% Monastrell
16% Tempranillo
10 % Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % Vol

NOTA DE CATA

Color rojo granate con tonalidades violetas. Nariz frutal con aromas a ciruela y moras. Sabroso en boca con textura aterciopelada.

MARIDAJE

Se puede disfrutar maridándolo con potajes o platos de cuchara, carnes blancas o un buen cordero al horno.

TEMPERATURA DE SERVICIO 15 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

VIÑA BOTIAL 2009



VINO TINTO ROBLE
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
50% Monastrell
50% Syrah

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % Vol

CRIANZA
Cuatro meses en barricas de 500 litros de roble francés
80% (Alier) y americano 20 % (Finesse).

NOTA DE CATA
Armónico, amable y sabroso, muestra ese toque sutil de la madera en su media crianza que equilibra el conjunto y hace más agradable su paso por boca. Un vino que sorprende por su complejidad, frescor y buena estructura, con aromas a fruta negra y roja, especias dulces y regaliz.

MARIDAJE
Acompaña a la perfección con pescado al horno, carnes a la plancha o brasa, guisos de legumbres con poca grasa, ensaladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

RECONOCIMIENTOS
Medalla de **ORO** en China Wine Awards (Hong Kong 2012)
Medalla de **Plata** en certamen de la Cofradía del Reino de la Monastrell 2012

TERCIA DE ULEA

TERCIA DE ULEA 2008



VINO TINTO CRIANZA

VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL

70% Monastrell
30% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 15,5 % Vol

CRIANZA

Doce meses en barricas de 250 y 300 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20 % (Finesse). Un año en botella previo a su comercialización.

NOTA DE CATA

Vino típicamente mediterráneo, de gran personalidad. De corte moderno y espléndida expresión, es un vino complejo a la vez que elegante con un fino final de boca que perdura largamente y que invita a seguir bebiendo. Frutosidad muy madura, casi compotada, acompañada de notas especiadas como la pimienta y el clavo provenientes de la crianza completan un conjunto aromático complejo.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

BOTELLA 750 ML

CAJA 6 UNIDADES

RECONOCIMIENTOS

Medalla de **ORO** en China Sommeliers Wine Challenge (2012)

TERCIA DE ULEA

REBELDIA 2010



VINO ROSADO
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
80% Monastrell
15% Syrah
5% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 13,5 % Vol

NOTA DE CATA

Rebeldía es resultado de sangrar suavemente el mosto de las uvas de monastrell principalmente, junto con syrah y tempranillo. Diferente a los rosados de corte moderno que pueden hoy encontrarse en España, sorprende para empezar su color asalmonado y su movimiento vaporoso. En aromas es exquisita su fragancia de fresas y ligeros recuerdos cítricos.

MARIDAJE

Saboreándolo encontramos un vino fresco y afrutado ideal para acompañar con Jamón Ibérico, Cecina de León, Pescados al horno, salmón, Arroces y Pastas.

TEMPERATURA DE SERVICIO 13 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

ADIVINA 2010



VINO ROSADO SEMIDULCE
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL

70% Monastrell
15% Syrah
15% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 12 % Vol

NOTA DE CATA

Sin duda alguna un vino original y divertido. Su sabor moderadamente dulce, su frescor y aroma a fruta joven, su paso fácil por boca y su equilibrada acidez, lo hacen ideal tanto para aperitivos como para los finales de comida. De color asalmonado y nariz suave y delicada, se presenta finalmente, frutal en boca con notas de fresa y balsámicos.

MARIDAJE

Con justa acidez, untuoso, amable y redondo, es perfecto para acompañar un surtido de quesos antes del postre, o bien postres de chocolate o incluso como aperitivo con patés, croquetas y otros fritos.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

RECONOCIMIENTOS

Medalla de **ORO** en China Wine Awards (Hong Kong 2012)

TERCIA DE ULEA

Cañadas de Moratalla 2010



VINO TINTO JOVEN

COMPOSICIÓN VARIETAL

80% Monastrell
10% Tempranillo
10% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % Vol

NOTA DE CATA

La uva Monastrell se caracteriza por el aroma a flores y un intenso sabor afrutado en un vino bien estructurado.

MARIDAJE

Legumbres o guisos de carne, caza o cordero al horno.

TEMPERATURA DE SERVICIO 14 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

Tercia de Ulea COSECHA 2009



VINO TINTO JOVEN
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
70% Monastrell
30% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % Vol

NOTA DE CATA

Vivo y amplio gustativamente, el joven Tercia de Ulea muestra la monastrell de un modo franco. Un vino con volumen, aromas frutales, de tanino maduro y carácter mediterráneo.

MARIDAJE

Se puede disfrutar maridándolo con potajes o platos de cuchara, carnes blancas o un buen cordero al horno.

TEMPERATURA DE SERVICIO 15 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

VIÑA BOTIAL 2008



VINO TINTO ROBLE
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL

65% Monastrell
35% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % Vol

CRIANZA

Cuatro meses en barricas de 500 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20 % (Finesse).

NOTA DE CATA

De corte moderno y espléndida expresión, presenta una nariz limpia, con aromas de fruta roja bien ensamblada con las notas tostadas de la madera, de estructura media, agradable, goloso, equilibrado y fresco, con taninos maduros y dulces. Un vino elegante con un fino final de boca que perdura largamente y que invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE

Es un vino perfecto como acompañamiento de guisos de carne, cordero relleno, perdiz estofada, queso de cabra

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

BOTELLA 750 y 500 ML

CAJA 6 UNIDADES

RECONOCIMIENTOS

Medalla de **Oro** en certamen de la Cofradía del Reino de la Monastrell 2008. Medalla de **Plata** en Certamen Calidad Bullas 2008

TERCIA DE ULEA

Tercia de Ulea CRIANZA 2007



VINO TINTO CRIANZA
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
50% Monastrell
32% Tempranillo
18 % Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO 15 % Vol

CRIANZA
Doce meses en barricas de 250 y 300 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20 % (Finesse). Un año en botella previo a su comercialización.

NOTA DE CATA
Vino típicamente mediterráneo, con color rojo picota muy intenso, casi opaco. Aroma intenso, frutal y complejo,. En boca es sabroso, con sabores a fruta madura y notas cítricas, con buena acidez, taninos finos bien integrados y una notable persistencia, lo que le hace un vino de gran personalidad.

MARIDAJE
Guisos de carne (Ragout, Gulash,etc), platos de cuchara, caza, carnes rojas

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

BOTELLA 750 y 500 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

Rambla de Ulea 2009



VINO ROSADO
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Monastrell

GRADO ALCOHÓLICO 15 % Vol

NOTA DE CATA
Color fresa intenso. Aromas afrutado con matices fresa y golosina. Vino potente con buena estructura en boca, debido a la gran cantidad de glicerina, dando un paladar suave y sedoso.

MARIDAJE
La buena estructura en boca, hace que este vino sea muy adecuado para paellas, pescados, pastas, verduras y ensaladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO 13 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

Rambla de Ulea SEMIDULCE 2009



VINO ROSADO SEMIDULCE
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Monastrell

GRADO ALCOHÓLICO 13,5 % Vol

NOTA DE CATA

Color fresa intenso. Aroma afrutado con matices fresa y golosina. Vino con buena estructura en boca, debido a la combinación de glicerina y azúcares residuales, dando un paladar suave y sedoso.

MARIDAJE

Se puede tomar sólo como vino de aperitivo, siendo también muy adecuado para tomar con foie gras, patés, quesos azules y grasos y platos de “nueva cocina”.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

TERCIA DE ULEA

Tercia de Ulea CRIANZA 2006



VINO TINTO CRIANZA
VCPRD D. O. BULLAS

COMPOSICIÓN VARIETAL
65% Monastrell
35% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 15 % Vol

CRIANZA

Doce meses en barricas de 250 y 300 litros de roble francés 80% (Alier) y americano 20 % (Finesse). Un año en botella previo a su comercialización.

NOTA DE CATA

Rojo picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, complejo, con notas sobresalientes de fruta muy madura (casi compotada), con matices de canela, regaliz y notas minerales que dan paso a un fondo de boca en el que aparecen elegantes sensaciones tostadas con una madera que se percibe muy sutil y bien integrada. En boca es sabroso, frutal (repitiendo las sensaciones de nariz), con buena acidez, consistente, con taninos finos y bien integrados y una notable persistencia.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

BOTELLA 750 ML
CAJA 6 UNIDADES

RECONOCIMIENTOS

Medalla de **Plata** en China Wine Awards (Hong Kong 2011), Zarcillo de **Oro** en el Certamen Internacional Premios Zarcillo 2008, Medalla de **Oro** en Certamen Cofradiía Reino de Monastrell 2008, Medalla de **Plata** en Certamen Calidad Bullas 2008