



Multivarietal, con predominancia de Monastrell, con ligero paso por barrica. Versátil y aromático.

37 BARRICAS

VARIETADES 65% Monastrell, 25% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon	COSECHA 2006	ALCOHOL 14.5%
DENOMINACIÓN DO BULLAS	PERFIL Vino de guarda.	VOLUMEN 750 ml.
PRODUCCIÓN: 16.000 Botellas	TEMPERATURA SERVICIO Entre 14 y 16°C	

- **Tipo de Suelo:** Arcilloso-calcáreo.
 - **Vendimia:** En cajas durante el mes de Octubre.
- Tiempo de maceración: 15 días tras la fermentación.
Entrada a barricas por separado. Tras 7 meses en barrica se diseña el vino.
Fecha de embotellado: 20 de junio de 2008.

NOTAS DE CATA

*Bonito color rojo picota, capa media-alta.
Nariz elegante donde destaca la fruta roja y aceituna negra.
En boca agradable y de buen paso, con taninos presentes pero que no molestan. Equilibrado.
Postgusto largo y fresco donde resaltan los toques especiados.
Ideal para acompañar: barbacoa, quesos, embutidos y foie, arroces con conejo, caracoles... setas...*



Three diferents grapes and 6 months in two types of oak barrels. Complexity, sweetness sensations (although it's a dry wine), and structure.

37 BARRICAS

GRAPE VARIETIES 65% Monastrell, 25% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon	VINTAGE 2006	ALCOHOL 14.5%
APPELLATION DO BULLAS	PROFILE Vino de guarda.	VOLUME 750 ml.
PRODUCTION: 16.000 Bottles	TEMP. SERVICE 14 - 16°C	

- **Soil Type:** Clay-calcareous.
 - **Vintage:** Manual and in boxes of 15 kg. during the month of October.
- Maceration time in contact with grape skin: 15 days after fermentation.
Entrance to barrels each variety of wine separately.
After 7 months in barrel, the wine is designed.

TASTING NOTES

*Intense colour, medium-high layer.
Elegant nose where the ripe fruit stands out, fennel ..
In pleasant mouth, with tannins present but not disturbing.
Balanced.
Long aftertaste and sweet sensations where the spicy touches stand out.
Food Pairing: barbecue, cheeses, sausages and foie, rice with rabbit, snails... mushrooms*



La expresión de una monastrell de cepas de altura.

MABAL MONASTRELL

VARIETADES 100% Monastrell	COSECHA 2016	ALCOHOL 13%
DENOMINACIÓN BULLAS	PERFIL Joven y Fresco.	VOLUMEN 750 ml.
PRODUCCIÓN: 5.000 Botellas	TEMPERATURA SERVICIO Entre 14 y 16°C	

- **Viníferas:** Monastrell 100%. Cepas de 30 años. Suelo arcilloso calizo con abundante canto rodado.
 - **Elaboración:** Vendimia a mano en pequeñas cajas. Parte de la uva se encuba con racimos enteros y parte se despallila. Maceración en frío durante 48 horas...inicia fermentación gracias a sus propias levaduras ya que la uva es de producción ecológica.
- Prensado a las dos semanas, permaneciendo en depósito durante dos meses. Filtración ligera previa al embotellado.

NOTAS DE CATA

*A la vista se muestra con capa media alta y tonos violáceos que denotan su juventud.
Nariz fresca y expresiva, tras unos minutos en copa, donde podemos encontrar frutas rojas: fresas, frambuesas, moras...
En boca es amable, ligero y fresco.
En el postgusto aparecen sensaciones frescas de monte bajo: tomillo , romero, hinojo.
Un vino muy versátil, ideal para el disfrute diario: para tapear, entrantes, quesos suaves, arroces y platos de cuchara.*



The expression of a monastrell of a vineyard of height.

MABAL MONASTRELL

GRAPE VARIETIES 100% Monastrell	VINTAGE 2016	ALCOHOL 13%
APPELLATION BULLAS	PROFILE Young and fresh.	VOLUME 750 ml.
PRODUCTION: 5.000 Bottles	TEMP. SERVICE 14 - 16°C	

- **Grapes:** Monastrell 100%. Vines of 30 years. Calcareous clay soil with abundant boulder.
 - **Elaboration:** Harvest by hand in small boxes. Part of the grape is covered with whole clusters and part is destemmed. Maceration in cold for 48 hours ... initiates fermentation thanks to its own yeasts since the grape is of ecological production.
- Pressed at two weeks, remaining in storage for two months.
Light filtration prior to bottling.

TASTING NOTES

*Violet colour that denote its youth.
Fresh and expressive nose, after a few minutes in the glass, where we can find red fruits: strawberries, raspberries, blackberries ...
In the mouth it is friendly, light and fresh.
In the aftertaste they appear fresh sensations of mount low: thyme, rosemary, fennel.
A very versatile wine, ideal for daily enjoyment: for tapas, entrees, soft cheeses, rice and spoon dishes.*



Un gran vino blanco, 100% Macabeo, delicado, con ligeros toques afrutados. Un inmenso placer que no puedes dejar de degustar.

MABAL BLANCO

VARIETADES 100% MACABEO	COSECHA 2016	ALCOHOL 13'5%
DENOMINACIÓN DO BULLAS	PERFIL Elegante y cargado de matices	VOLUMEN 750 ml.
PRODUCCIÓN: 3.500 Botellas	TEMPERATURA SERVICIO Entre 9 y 12°C	

Parcela de la familia situada a más de 800 m. en el Valle del Aceniche.

Vinédos con 35 años, muy bien adaptados a nuestro terreno. Suelo calizo, y diferencia de temperatura día – noche superior a 15°C, que aporta frescor a nuestros vinos. Fermentación en Barricas de Roble Francés Allier de 600 litros de manera natural, con las levaduras presentes en la piel de la uva.

Permanece sobre sus lías finas con batonage 4 veces por semana hasta el mes de febrero. Sobre lías sin batonage hasta su embotellado el día 20 de junio de 2017.

NOTAS DE CATA

*Vino blanco de la variedad Macabeo. En nariz se aprecia gran complejidad aromática: cáscara verde de almendra, heno fresco, flores blancas y un delicado toque de vainilla y avellanas que habla de su estancia en roble francés. En boca el vino es fresco y llena la boca. Buena ácida que compensa la sensación cálida que queda al final. Paladar sedoso. Postgusto largo con recuerdos a frutos secos y flores blancas que invitan a beber.
Ideal para acompañar: verduras (brasa, plancha...), quesos de cabra de media maduración, sushi, pescados azules, carnes blancas.*



A great white wine, 100% Macabeo, delicate, with slight fruity touches. An immense pleasure that you can not fail to taste.

MABAL BLANCO

GRAPE VARIETIES 100% MACABEO	VINTAGE 2016	ALCOHOL 13'5%
APPELLATION DO BULLAS	PROFILE Elegant and full of nuances	VOLUME 750 ml.
PRODUCTION: 3.500 Bottles	TEMP. SERVICE 9 - 12°C	

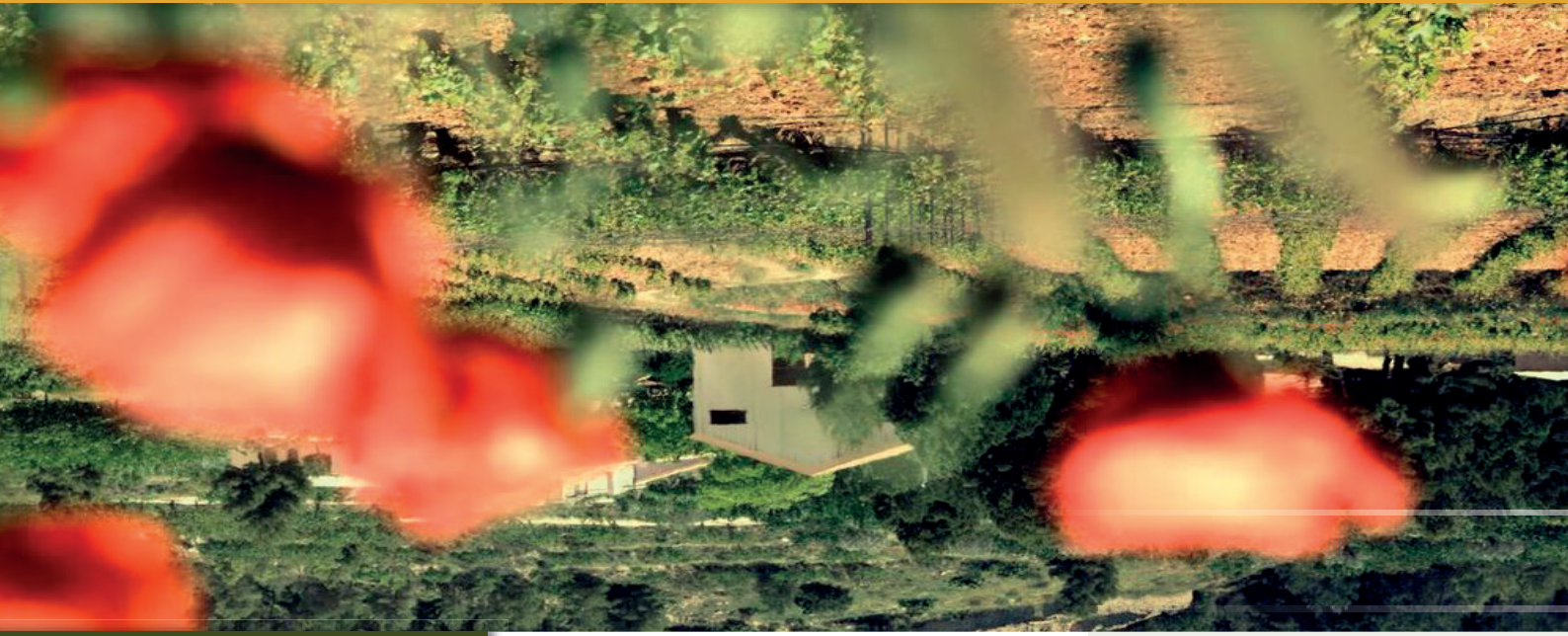
Vineyards of 35 years old located more than 800 meters high (in the Aceniche Valley) very well adapted to our terroir: limestone, and temperature difference day – night above 15°C, which brings freshness to our wines.

Fermentation in barrels French Allier 600-liter oak naturally, with the yeast present in the skin of the grapes.

It remains on its fine lees with batonage 4 times per week until the month of February. On their lees without batonage until their bottling on June 20, 2017.

TASTING NOTES

*White wine of the Macabeo variety. In the nose you can see great aromatic complexity: green peel of almond, fresh hay, white flowers and a delicate touch of vanilla and hazelnuts that speaks of their stay in French oak. In the mouth the wine is fresh and fills the mouth. Good acidity that compensates for the warm feeling left at the end. Silky palate. Long aftertaste with memories of nuts and white flowers that invite you to drink.
Food Pairing: mature cheeses, stewed meat, red meat, game meat...*



Oficinas:

Democracia, 7
30180 Bullas

Bodega:

Coordenadas GPS :
Latitud 37.97931 Longitud -1.71829
Ctra. Bullas-Avilés, km.8
Bullas - Murcia - España
Tel. +34 968 652 891
e-mail: info@bodegabalcona.com
Gerente: Pepa Fernández Fernández

Visitas guiadas a Viñedos y bodega:

Horario flexible previo concierto
Tel +34 609104111
e-mail: visitas@bodegabalcona.com



www.bodegabalcona.com



Nuestro vino de coleccionista
Máximo 2500 botellas al año.
Sólo lo elaboramos añadas excepcionales.

CASA DE LA CRUZ

VARIEDADES Sirah 28%, Cabernet Sauvignon 28%, Merlot 28% y Monastrell 16%.	COSECHA 2005
DENOMINACIÓN Vino de Autor	PERFIL Larga Crianza
TEMPERATURA SERVICIO Entre 16 y 18°C	ALCOHOL 14'5%
	VOLUMEN 750 ml.

- **Vinificación:** Cada variedad fermenta por separado a una tª de 28°C durante 10 días.
- **Maceración:** 25 días tras fermentación. También por separado pasa a barricas nuevas de roble francés allier donde realiza la maloláctica. Total estancia en barrica 24 meses.
- **Embotellado:** Dos mil trescientas cincuenta botellas. 26 enero 2008

NOTAS DE CATA

Nariz concentrada y compleja con notas torrefactas que envuelven la fruta madura y con ligeros tonos minerales.
En boca es amplio y envolvente, con buena estructura y tonos de regaliz, muy agradables, bajo la fruta. Largo y espléndido final.
Ideal para acompañar: quesos curados, estofados de carne, carnes rojas, carnes de caza...

Collection wine

Our wine for collectors. Maximum 2500 bottles per year. We only elaborate it in exceptional vintages.

CASA DE LA CRUZ

GRAPE VARIETIES Sirah 28%, Cabernet Sauvignon 28%, Merlot 28% y Monastrell 16%.	VINTAGE 2005
APPELLATION Vino de Autor	PROFILE Long Ageing
TEMP. SERVICE 16 - 18°C	ALCOHOL 14'5%
	VOLUME 750 ml.

- **Vinification:** Each variety is fermented separately at a temperature of 28 °C for 10 days.
- **Maceration:** 25 days after fermentation. It also passes separately to new French oak barrels allier where the malolactic fermentation takes place. Total stay in barrel 24 months.
- **Bottling:** Two thousand three hundred and fifty bottles. 26 January 2008

TASTING NOTES

Concentrated and complex nose with roasted notes that wrap ripe fruit with light mineral tones.
In the mouth it is wide and enveloping, with good structure and licorice tones, very pleasant, under the fruit.
Long and splendid ending.
Food Pairing: mature cheeses, stewed meat, red meat, game meat...

Layer of medium-high color, with intense garnet rim on a background of ripe piliory. In the mouth it is smooth, with presence of fruit that extends until the end and soft tannins. Mineral and spicy touches persist in the memory, along with a certain sense of sweetness.
Food Pairing: cheeses, sausages and foie, arrows, stewed meat, red meats and game meats ...

TASTING NOTES

- **Soil Type:** clayey, calcareous, sandy loamy clay.
- **Climatology:** Cold winter, with medium precipitation, some in the form of snow. Spring with mild temperatures and low rainfall. Warm and dry summer, with important thermal oscillations between day and night.
- **Vintage:** Selected and in boxes of 15 kg; throughout the month of October. Maceration before the start of fermentation for three days. Long maceration: 2-3 weeks according to grape variety. Stay 12 months in French oak barrels. Allier each wine variety (monastrell, sirah ...) separately.

GRAPE VARIETIES 50% Monastrell, 25% Sirah, 10% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot	APPELLATION Bullas
VINTAGE 2006	TEMP. SERVICE 16 - 18°C
ALCOHOL 14.5%	PRODUCTION: 15,000 Bottles
VOLUME 750 ml.	PROFILE Mineral and elegant

PARRAL AUTOR

Elegant, intense garnet color, mineral, persistent in the mouth.
Great wine for great times.



Capa de color media-alta, con intenso ribete garnet sobre un fondo de picota madura. En nariz se perciben elegantes notas minerales, sutiles recuerdos balsámicos y toques de cedro sobre frutas maduras (endrinas, arándanos). En boca resulta amable, con presencia de fruta que se prolonga hasta el final y suaves tannins. Persisten en el recuerdo los toques minerales y especiados, junto a cierta sensación de golosidad. Ideal para acompañar: quesos, embutidos y foie, setas, estofados de carne, carnes rojas y carnes de caza...

NOTAS DE CATA

- **Tipo de Suelo:** Arcillosos, calcáreos, franco-arcillo arenosos.
- **Climatología:** Invierno frío, con precipitaciones medias, algunas en forma de nieve. Primavera con temperaturas templadas y pluviosidad escasa. Verano cálido y seco, con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche.
- **Vendimia:** Seleccionada y en cajas de 15 kg; a lo largo del mes de octubre. Maceración prefermentativa durante tres días. Larga maceración: 2-3 semanas según variedad de uva. Estancia de 12 meses en barricas de roble francés. Allier por separado.

VARIEDADES 50% Monastrell, 25% Sirah, 10% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot	APPELLATION Bullas
COSECHA 2006	TEMPERATURA SERVICIO Entre 16 y 18°C
ALCOHOL 14.5%	PRODUCTION: 15,000 Bottles
VOLUMEN 750 ml.	PERFIL Mineral y elegante

PARRAL AUTOR

Un gran vino para grandes momentos.
Elegante, intenso color garnet, mineral, persistente en boca.

