

Resumen de la audioguía

0 - El marco geográfico

La Denominación de Origen de Bullas se encuadra en la comarca del Noroeste de Murcia, una zona con una larga tradición vinculada a la producción del vino, que se remonta al menos hasta la época romana, y que cuenta además con unas peculiares características geográficas y climáticas ideales para el cultivo de la uva.

1 - El medio físico

Las tierras de la D.O. Bullas gozan de un clima mediterráneo suavizado por la altitud y la distancia al mar. En lo que la vid se refiere, son ciertamente las zonas más elevadas las más idóneas y productivas para este cultivo.

2 - La vid

Entre las ocho variedades de uva que se cultivan es sin duda la Monastrell la más extendida por su excelente adaptación a las condiciones del terreno.

3 - Viticultura

La viticultura actual es el resultado de miles de años de perfeccionamiento de las técnicas de cultivo de la viña. La continua mejora de la productividad y la lucha contra las plagas de la vid son dos de los principales objetivos del viticultor.

4 - La vinificación

La vinificación es el proceso mediante el cual se obtienen los distintos tipos de vino; tinto, rosado o blanco, así como los diferentes niveles de calidad a través de la crianza y el envejecimiento. El embotellado marca el punto final de estos procedimientos.

5 - La vinificación tradicional

La elaboración tradicional del vino, antes de la introducción de nuevas técnicas de vinificación, se realizaba en las tinajas de las bodegas familiares, y se basaba en métodos ancestrales, transmitidos de generación en generación.

6 - La cata

La cata es la operación de experimentar y analizar los caracteres básicos de un vino con ayuda de nuestros sentidos; la vista, el olfato y finalmente el gusto.

7 - Consejos prácticos

A la hora de saborear un vino adecuadamente, es importante tener en cuenta diversos aspectos externos como la correcta elección de una copa, la temperatura del vino o la conservación de las botellas.

8 - La calidad

El Consejo Regulador de la D.O. Bullas realiza, entre otras actividades, el control que garantiza la calidad de los productos acogidos. De esta forma, el consumidor tiene la garantía de la procedencia de los vinos, variedades empleadas, nivel de maduración de la uva, correcto proceso de elaboración, etc.