

SALINA

4 МЕСЯЦА В БОЧКАХ ФРАНЦУЗСКОГО И АМЕРИКАНСКОГО ДУБА 50%



Каждую ночь Салина закрывает глаза и погружается в мир грез, в котором она путешествует по полям гранатового цвета с рубиновыми бликами, а ветерок доносит до нее ароматы спелых красных фруктов, специй и нового дуба из этого вина Monastrell, выдержанного в дубовых бочках в течение 4 месяцев.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сорт: 85 % Монастрель-15% Сира

Содержание алкоголя: 14 % алк

Содержание сахара: 3,5 г/л

ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного цвета, в котором можно оценить идеальный баланс между фруктовыми ароматами и древесиной нового дуба, придающий вину уникальные характеристики и большую выразительность.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

расное мясо, мясо на гриле, ребрышки и острые блюда.

ЛОГИСТИКА

Бутылка	Коническая Бордо 75 сл
Бутылка/в коробке	6
В коробках/на паллете	105
В коробках/40 ft контейнер (с паллетами)	2520