

SALVAJE

4 МЕСЯЦА В БОЧКАХ ФРАНЦУЗСКОГО И АМЕРИКАНСКОГО ДУБА 50%



Sobrevolando los viñedos de Jumilla, nos encontramos con el halcón peregrino, el animal más rápido del mundo cuando vuela en picado para cazar. Gracias a él, ningún roedor ataca los cultivos de nuestras uvas Monastrell que luego convertimos en este vino criado en barrica de roble durante 4 meses.

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

Красное 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