

SALINA

4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO AL 50 %



Salina cierra los ojos cada noche y se deja caer en un mundo onírico en el que viaja por campos de color granate con reflejos de rubí cuya brisa le trae aromas a fruta roja y negra madura, especias y roble nuevo de este vino monastrell criado en barricas de roble durante 4 meses.

CARACTERÍSTICAS

Variedad: 85 % Monastrell-15 % Syrah

Contenido en alcohol: 14 % vol.

Contenido en azúcar: 3,5 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, en el que se aprecia un perfecto equilibrio entre aromas afrutados y de madera de roble nuevo aportando al vino unas características únicas y de gran expresión.

MARIDAJE

Carne roja, carne a la parrilla, costillas y platos picantes.

LOGÍSTICA

Botella	Bordeaux cónica 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/palet	120
Cajas/40 ft (con palets)	2520