

# SALINA

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



*Salina tiene un mundo interior complejo, donde rememora los momentos más felices que ha vivido gracias al recuerdo que le trae a la memoria el aroma de cacao y especias de un solo sorbo de este monastrell criado en barricas de 12 meses.*

## CARACTERÍSTICAS

**Variedad:** 100 % Monastrell

**Contenido en alcohol:** 14 % vol.

**Contenido en azúcar:** 3,5 g/L

## NOTAS DE CATA

Color cereza a la vista. Frutas maduras y madera de roble muy bien integrada con fragancias de vainilla.

Definitivamente elegante en la nariz.

Vino extremadamente expresivo, muy equilibrado y con mucho cuerpo.

## MARIDAJE

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

## LOGÍSTICA

<b>Botella</b>	Bordeaux cónica 75 cl
<b>Botellas/caja</b>	6
<b>Cajas/palet</b>	105
<b>Cajas/40 ft (con palets)</b>	2520

[www.vidum.es](http://www.vidum.es)

[info@vidum.es](mailto:info@vidum.es)

tel.: (+34) 976 38 05 58

c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain

