

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

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