SALINA

12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS ET AMÉRICAIN À 50 %

Salina possède un monde intérieur complexe, dans lequel elle se remémore les moments les plus heureux qu'elle a vécus grâce aux souvenirs que lui rappelle l'arôme de cacao et d'épices d'une seule gorgée de ce Monastrell vieilli en barrique pendant 12 mois.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 100 % Monastrell

Degré d'alcool : 14 % vol.

Teneur en sucre : 3,5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur cerise. Boisé de fruits mûrs et de chêne très bien intégré avec des arômes de vanille.

Nez résolument élégant.

Vin très expressif, très équilibré et corsé.

MARIAGE

Viandes rouges, grilladles et plats épicés.

LOGISTIQUE

Bouteille	Bordeaux conique 75 cl
Bouteilles/carton	6
Cartons/palette	120
Cartons/40 ft (avec palettes)	2520

www.vidum.es
info@vidum.es
tel.: (+34) 976 38 05 58
c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain

VIDUM