SALINA

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

Salina ferme les yeux chaque nuit et se laisse emporter dans un monde onirique où elle parcourt des champs de couleur grenat aux reflets rubis dont la brise lui apporte des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, d'épices et de chêne de ce vin Monastrell vieilli en fûts de chêne pendant 4 mois.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 85 % Monastrell et 15 % Syrah

Degré d'alcool : 14 % vol.

Teneur en sucre : 3,5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe de moyenne-haute intensité, avec un équilibre parfait entre des arômes fruités et de bois de chêne neuf qui lui confèrent des caractéristiques uniques et une grande expression.

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