

PRIOR DE CASTILLA Crianza

VARIEDAD: **CABERNET SAUVIGNON**
 ENVEJECIDO EN BARRICA: **9 MESES**
 INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

info@bodegasaltaman.com / www.bodegasaltaman.com

ELABORACIÓN

Vino elaborado con nuestras mejores uvas de Cabernet Sauvignon procedentes de agricultura ecológica. Para su obtención, realizamos una maceración con el fin de potenciar los aromas varietales. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. El vino pasa aproximadamente 19 días de maceración para extraer todas sus propiedades y es envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés y americano de madera nueva. Posteriormente, reposa en botellero para su redondeo final.

NOTA DE CATA

A la vista resulta brillante y de color granate. Su aroma profundo y sobrio recuerda a la bondad de su crianza en madera de roble americano y francés. Vino de gran complejidad, armonizando entre frutas maduras donde predomina el aroma a mora. Buena entrada en boca, gran firmeza y con personalidad, sus taninos redondos dejan paso al sabor largo y complejo de las frutas y a los tostados del roble.



DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Volátil:	0,59 g/l
Acidez Total:	4,89 g/l
Azúcares reductores:	< 2g/l

DISTINCIONES

Medalla de plata en Biofach 2010

RECOMENDACIONES

Servir a 17-18°C, como acompañamiento de carnes rojas, carne de caza y guisos.

CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239144
Código EAN botella:	8437010239083

EUROPALET 80 x 120

Cajas x palet:	96
Alturas:	8
Peso Total:	800 Kg