

# PRIOR DE CASTILLA Crianza (élevage)

info@bodegasaltaman.com / www.bodegasaltaman.com

VARIETE: **CABERNET SAUVIGNON**  
 VIEILLISSIMENT EN BARRIQUE: **9 MOIS**  
 INDICATION D'ORIGINE : **VIN DE LA TERRE DE CASTILLE**

## ELABORATION

Vin élaboré avec nos meilleurs raisins de Cabernet Sauvignon procédant d'agriculture écologique. Pour l'obtenir, nous réalisons une macération afin de favoriser les arômes de chaque variété. La fermentation se réalise dans des réservoirs en acier inoxydable avec contrôle de température. Le vin passe approximativement 9 mois en barrique de chêne français et américain en bois neuf. Postérieurement, il repose en bouteille pour atteindre son goût optimal.

## NOTE DE DEGUSTATION

A la vue, il apparaît brillant et de couleur granité. Son arôme profond et frugal rappelle l'efficacité de son élaboration en bois de chêne américain et français. Vin très complexe, harmonisant entre des fruits mûrs et où prédomine l'arôme de mûre. Bonne entrée en bouche, grande fermeté et avec une forte personnalité, ses tannins arrondis laissent le passage à un goût de longue durée et complexe des fruits et du goût du chêne.



## INFORMATIONS ANALYTIQUES

Degré d'alcool:	13.50% Vol.
Acidité Volatile:	0.59 g/l
Acidité Totale:	4.89 g/l
Sucres réducteurs:	< 2g/l

## DISTINCTIONS HONORIFIQUES

Médaille d'argent à Biofach 2010

## RECOMMANDATIONS

Servir à 17 – 18 °C, comme accompagnement viandes rouges, gibiers et ragoûts.

## BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total:	8 Kg
Code EAN boîte:	8437010239144
Code EAN bouteille:	8437010239083

## PALETTE EUROPÉENNE 80 X 120

Boîtes par palettes:	96
Hauteurs:	8
Poids Total:	800 Kg