

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 provenant des raisins de nos vignobles de Cabernet Sauvignon. La vendange se réalise au moment optimal de la maturité du raisin. Après une macération et une fermentation à température contrôlée, le vin est soigneusement élevé en barrique de chêne américain et français pendant 9 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

Vin de grand caractère et complexe en arôme. A la vue, il nous évoque l'intensité des fraises mûres. Nous pouvons remarquer, l'intéressante combinaison du bois avec des notes de fruits des bois et de prune. Persistant, castillan, d'une certaine acidité et avec un goût qui reste en bouche et agréable.



INFORMATIONS ANALYTIQUES

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

DISTINCTIONS HONORIFIQUES

Médaille d'argent à Vinhoreca

RECOMMANDATIONS

Servir à 17 -18 °C, comme accompagnement des ragoûts très élaborés.

BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total:	8 Kg
Code EAN boîte:	8437010239137
Code EAN bouteille:	8437010239076

PALETTE EUROPÉENNE 80 X 120

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