

BODEGAS  
**SALVUEROS**

1930

## SALVUEROS **GARNACHA GRIS**



DENOMINACIÓN DE ORIGEN	AÑADA	GRADO ALCOHÓLICO
<b>D.O. CIGALES</b>	<b>2016</b>	<b>13,5%</b>

VARIETADES	PROCEDENCIA
<b>100% Garnacha Gris</b>	<i>Vñedos propios de 75 años, plantados en el Pago de los Mimbrenos (Mucientes), sobre terreno arcilloso</i>

**COLOR**  
Capa muy pálida con ribete rosáceo que recuerda al color rosa amaranto.  
Conjunto visual de gran viveza, con mucho brillo y luminosidad

**NARIZ**  
Agradable e intenso. Aroma de frutos rojos silvestres sutilmente combinado con notas cítricas. También encontramos aromas florales y tropicales. Conjunto complejo, delicado, de gran elegancia y armonía

**BOCA**  
Ágil en el paladar. De entrada suave, es un vino fino y delicado que se bebe bien. La combinación del carbónico, que picotea alegremente en la punta de la lengua y de la acidez que nos proporciona sensaciones de frescor, otorga al vino un carácter muy marcado en el inicio de la boca. En el retrogusto aparecen notas cítricas muy nítidas

**SUGERENCIAS Y MARIDAJE**  
*Servir el vino refrigerado, a unos 8-10° C. Es un vino ideal para tomar como aperitivo a cualquier hora. Con comidas recomendamos probarlo con entrantes frescos como ceviches, pescados marinados, sushi, arroces ligeros, mariscos y quesos suaves*

**CONSUMO ÓPTIMO**  
*Hasta diciembre del año siguiente a la añada, si bien puede degustarse a partir de esa fecha*

PRODUCCIÓN	<b>6.725</b> botellas en 2016	<b>PRODUCCIÓN • LIMITADA • SEGÚN AÑADA</b>
------------	----------------------------------	--