

BODEGAS
SALVUEROS

1930



SALVUEROS TINTO ROBLE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	AÑADA	GRADO ALCOHÓLICO
D.O. CIGALES	2014	13,5%

VARIETADES

100%
Tempranillo

PROCEDENCIA

Viñedos propios con más de 85 años de antigüedad. Vendimia a mano con selección de uva a pie de cepa

TERRENO

Hacemos una selección de nuestros viñedos más viejos para elaborar nuestro tinto de guarda, definido por un terroir específico que identifica la originalidad del vino

COLOR

Rojo cereza brillante con ribete granate y de capa media alta

NARIZ

Llena y aromática, con notas de frutos rojos maduros y con una madera muy bien integrada. Es precisamente la barrica de roble la que aporta una gran intensidad de aroma, con notas dulces de caramelo, de café torrefacto y de pan tostado

BOCA

Muestra un ataque suave, goloso, con notas de mermelada que hacen que sea un vino muy agradable. Los taninos de las barricas de roble francés y americano le dan un sabor tostado muy bien integrado y una buena estructura, amplia y llena que aumenta la sensación de cuerpo

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Se recomienda servirlo entre 16 y 17° C

Es un vino perfecto para tomar como aperitivo o en comidas, como embutido, quesos curados, carnes rojas, carnes a la parrilla etc...

PRODUCCIÓN **7.000** botellas