

# SALVAJE

4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO AL 50 %



*Sobrevolando los viñedos de Jumilla, nos encontramos con el halcón peregrino, el animal más rápido del mundo cuando vuela en picado para cazar. Gracias a él, ningún roedor ataca los cultivos de nuestras uvas monastrell que luego convertimos en este vino criado en barrica de roble durante 4 meses.*

## CARACTERÍSTICAS

**Variedad:** 85 % Monastrell-15 % Syrah

**Contenido en alcohol:** 14 % vol.

**Contenido en azúcar:** 3,5 g/L

## NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, en el que se aprecia un perfecto equilibrio entre aromas afrutados y de madera de roble nuevo aportando al vino unas características únicas y de gran expresión.

## MARIDAJE

Carne roja, carne a la parrilla, costillas y platos picantes.

## LOGÍSTICA

Botella	Bordeaux cónica 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/palet	120
Cajas/40 ft (con palets)	2520