

SALVUEROS ROSADO

D.O. CIGALES

Bodega: Salvueros
Denominación de Origen: Cigales
Variedad: 80% Tempranillo y 20% Verdejo y Albillo
Observaciones: Procedente de nuestros viñedos con más de 60 años de antigüedad recolectados a mano

Nota de cata:

Color: Rojo frambuesa, recuerda el color de una piruleta. Muy vivo, limpio y brillante con reflejos violáceos intensos.

Nariz: Su juventud muestra notas de fruta fresca madura recordando frutas rojas carnosas como fresas o frambuesas etc. y con matices cítricos.

Boca: Muy afrutado y fresco. Acidez moderada con notas cítricas que invita a seguir bebiendo. Carnosidad final, buena estructura, amplio y largo.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Vino muy versátil, acompaña gran variedad de platos de todos los estilos desde entremeses, pasta, arroces hasta pescados azules, asados y carnes a la parrilla.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 12
Peso por caja: 15 kg
Cajas por pallet 80x120: 60
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



SALVUEROS GARNACHA GRIS

D.O. CIGALES

Bodega: Salvueros

Denominación de Origen: Cigales

Variedad: 100 % Garnacha Gris

Observaciones: Procedente de nuestros viñedos propios con más de 75 años procedente del Pago de los Mimbreros en Mucientes.

Nota de cata:

Color: Capa muy pálida, ribete rosáceo que recuerda al color rosa amaranto. Viveza, brillo y luminosidad.

Nariz: Aroma de frutos rojos silvestres combinado sutilmente con notas cítricas. También encontramos aromas florales y tropicales. Conjunto complejo y delicado de gran elegancia y armonía.

Boca: Entrada suave y delicada. Sensaciones de frescor. Carácter marcado y retrogusto en el que aparecen notas cítricas muy nítidas.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Ideal para aperitivo a cualquier hora. Especialmente recomendado con entrantes muy frescos. Ceviches, marinados, sushis, arroces marineros, mariscos plancha son compañeros ideales.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 6

Peso por caja: 8 kg

Cajas por pallet 80x120: 120

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



SALVUEROS VERDEJO

D.O. CIGALES

Bodega: Salvueros
Denominación de Origen: Cigales
Variedad: 100 % Verdejo
Observaciones: Procedente de nuestros viñedos propios de 12 años del Pago de Sallana en Cubilla de Santa Marta con suelos de canto rodado.

Nota de cata:

Color: Amarillo pajizo con ribete verdoso propio de su variedad y juventud. Muy brillante, limpio y luminoso..

Nariz: Intensa y nítida. Con aromas muy acentuados propios de la variedad, herbáceos, cítricos y frutas blancas y florales. Conjunto fresco y sugerente.

Boca: Entrada frutal e intensa. Buen ensamblaje de fruta y acidez. Final sabroso con elegante amargor y retrogusto de fruta tropical.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 6 y 8 grados. Perfecto como aperitivo comida o cena que marida con gran cantidad de platos a base de mariscos, pescados, arroces, etc.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 12
Peso por caja: 15 kg
Cajas por pallet 80x120: 60
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg

