Bodegas Salinas - MO Salinas (2013)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Salinas**
Nombre	**MO Salinas**
Año	**2013**
Uvas	Monastrell Cabernet Garnacha
Ubicación	**España > Valencia > Alicante**
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura	

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %

ELABORACIÓN

Barrica	4 Meses
Info. sobre	Maceración de unos 10 días con control de temperatura (26-28ºC). Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés durante 4 meses aproximadamente.
Viticultura	Viñedos situados a 650 metros de altitud. Edad: Monastrell y Garnacha tintorera de más de 20 años y Cabernet sauvignon de más de 10 años. Rendimiento: 20 hectolitros por hectárea para la Monastrell y Garnacha Tintorera y 40 hectolitros por hectárea para la Cabernet Sauvignon. Vendimia: Manual, con estricta selección en bodega.
Tierra	Pedregoso, pobre en materia orgánica. Subsuelo calizo con zonas de arcilla en el fondo del valle.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Salinas - MO Salinas (2013)

CATAS (1)

Fecha	**1 de junio de 2016**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	85.0
Visual	Rojo intenso con ribete morado, capa alta, buena lagrima. Limpio y brillante.
Olfato	Intensidad baja, tabaco y aromas minerales. Al gritar se hacen notar las notas especiadas y recuerdos de panadería.
Boca	Entrada suave, notas de fruta roja con acidez baja y taninos ausentes En paso se hace presente las notas minerales. Le falta botella

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (1)

1/6/16	Precio de			1/6/16	Consumido		