

14,5%
vol.
alcohol

75cl

RIOJA

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



SALVE

CRIANZA



Caracterizada por un tiempo muy favorable durante los meses de septiembre y octubre, que permitió prolongar la vendimia y realizar una mejor selección.

Despalillado de la uva y larga maceración del mosto en contacto con hollejos (pieles de la uva).

Permanencia de 12 meses en barrica de roble francés de tostado medio.

Arcillo-Calcáreo.

Influencia atlántica.



Tempranillo tinto.



De color rojo rubí intenso y bellas irisaciones.



Se expresa en nariz con un abanico de matices de frutos rojos, especias y ligeros tonos balsámicos.



Elegante, untuoso y persistente.



Dadas las características de la variedad tempranillo y su enraizamiento en la parte más alta de Rioja Alavesa, este vino está dotado de una buena estructura y perfecto equilibrio grado-acidez. Por ello marida a la perfección con carnes rojas, asados, carnes blancas y quesos curados.



Servir en torno a 17° - 18° C.

SEVILLA · MADRID · CIUDAD DE MÉXICO

www.casalbor.com