



# LAS SALINAS BELTZA

## VARIETADES

Tempranillo (100%)

## PAGO

Carravalseca, al lado de una laguna salina natural, Laguardia

## EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

60 años

## VENDIMIA

Vendimia manual, primera semana de octubre, selección de uva en viñedo y en mesa, despalillado grano a grano, no utilización de bomba de trasiego.

## ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica durante 14 días a una temperatura controlada de 28°C

## CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés y 2 meses en huevo de hormigón

## NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza de capa alta, complejo y elegante. En nariz encontramos intensos aromas de fruta, madera y especiados, balsámicos y buena madera. Sabroso en boca con estructura, pulido y largo. Servir entre 16° y 18°C.

## MARIDAJE

Carnes rojas de vacuno, asados y estofados; caza mayor y menor.

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.0%



Tinto  
Reserva



Tempranillo 100%



14.0%



12 meses en barrica  
y 2 en huevo de  
hormigón