

14%
vol.
alcohol

75cl



WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



SALVE

JOVEN



ELABORACIÓN

Rodeada de viñedos de tempranillo, la bodega donde se elabora se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, a los pies de la Sierra de Cantabria y en suelos perfectos para su cultivo.

La vendimia se realiza sólo cuando la uva alcanza su maduración óptima; ya en bodega, se procede a una exhaustiva selección y al despallado. Posteriormente, se inician la fermentación alcohólica y la maloláctica.

SALVE es la frescura de Bodegas Lo. La mejor expresión del tempranillo proveniente de viñedos seleccionados. La pasión y el carácter hechos vino.



UVA

Tempranillo tinto.



VISTA

De color rojo cereza con hermosas irisaciones.



NARIZ

En nariz se expresa con intensidad, vislumbrando recuerdos de frutos rojos, regaliz y mora.



BOCA

Fresco, sabroso, equilibrado, con volumen y gran persistencia.



MARIDAJE

Embutidos, quesos, arroces y carnes blancas y rojas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Temperatura de servicio
Servir en torno a 15° C.