

LAS SALINAS BELTZA

Tempranillo, personalidad propia



“Elegante y lleno de personalidad, su elaboración no lo hace indiferente.

Despalillado grano a grano sin utilización de bombas, criado durante doce meses en barricas nuevas de roble francés tipo borgoña y dos meses más en un huevo de hormigón de 1.500L. Lo completan seis meses en botella.

Nuestro particular “renovarse o morir”.

VARIETADES: 100% tempranillo

Viñedo: Finca Carravalseca de 60 años de edad sita en Laguardia a 550m de altitud rodeada de lagunas de agua salada.

VENDIMIA: manual a principios de octubre.

VINIFICACIÓN: se realiza despalillando grano a grano sin utilización de bombas. Fermentado durante 14 días a una temperatura controlada de 28°.

Posteriormente se cría durante doce meses en barricas nuevas de roble francés tipo borgoña y dos meses más en un huevo de hormigón. Termina con seis meses de botella antes de su salida al mercado.

Con Las Salinas Beltza hemos querido reinventarnos aprovechando las técnicas de siempre creando un vino con una muy buena estructura, manteniendo intacta la identidad afrutada de los vinos de Luberrri pero con un toque sofisticado que hace de él un vino muy especial.

MARIDAJE: Carnes blancas y rojas. Asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14°

