



# Ebano Salvaje 2014

**Kraj:** Hiszpania

**Region:** Castilla Leon

**Apelacja:** DO Ribera del Duero

**Szczep:** 100% Tempranillo

**Fermentacja:** w stali

**Dojrzewanie:** 14 miesięcy w beczkach

**Aromat:** wędzona śliwka, czarna porzeczka, jeżyna, ciemna wiśnia, wanilia, korzenność

**Smak:** wytrawne, pełne, wyraźna, ale dojrzała tanina, konfitura malinowa, jeżyny, śliwki węgierki, wiśnia, czekolada, wanilia, zioła, pieprzny finisz

**Food pairing:** gicz jagnięca, stek z polędwicy wołowej, burger, gulasz z dzika

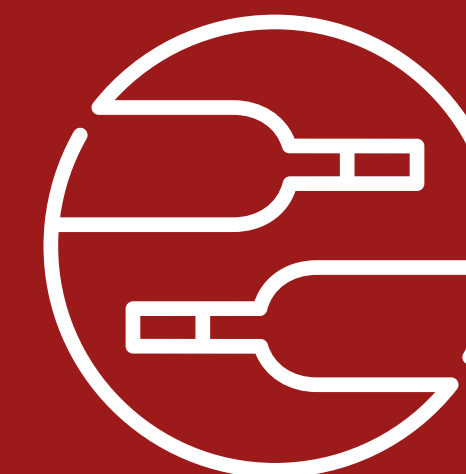
**Cukier resztkowy:** 0,20 g/l

**Kwasowość:** 4,78 g/l

**Alkohol:** 14,5%

## Nota degustacyjna 30.07.2019

*Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.*



**WINO NA  
BUTELKI**

[www.winonabutelki.pl](http://www.winonabutelki.pl)  
[winonabutelki@mlynska12.pl](mailto:winonabutelki@mlynska12.pl)  
+48 696 413 606

**Pn – Sob 12:00-22:00**

Wino dostępne w sklepie firmowym **Wino Na Butelki** oraz w najlepszych restauracjach.