



En los viñedos de Luberrri-Monje Amestoy se desarrolla una viticultura respetuosa con el curso de la naturaleza, que prima la calidad de la uva y que alcanza su momento culminante hacia mediados de septiembre, con la frenética actividad de la vendimia.

Florentino Martínez Monje recorre el viñedo con un refractómetro, midiendo la graduación de los granos de uva y decidiendo el momento preciso de cosechar cada parcela. Hay una íntima ilusión por volver a cumplir el ciclo, por seguir sacando de la tierra la promesa del vino.

LAS SALINAS Beltza

D.O. Ca



Elaboración

Despalillado, macerado en frío y extracción suave del mosto flor. Fermentado durante 45 días en barricas de roble francés.

FICHA DE CATA

- **Color:** amarillo pálido, es muy brillante.
- **Nariz:** encontramos muchos aromas cítricos y unas notas algo ahumadas muy agradables.
- **Boca:** vivo y amplio, de esos vinos que agitan tus sentidos desde el momento en que te los metes en la boca.
- **Maridaje:** tipos de pescados y mariscos. Como buen blanco.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Viura (80%) y Malvasía (20%)
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	14°C

Fuente: Familia Monje Amestoy

