

**“REDEFINE EL CONCEPTO DE FRESCURA,
CON NOTAS A VIOLETA Y ABUNDANTE FRUTA.
ENTRADA FRESCA Y SABROSA, ACIDEZ
MARCADA, EQUILIBRADO ENTRE LA FRUTA
VIBRANTE Y LOS SUTILES TOQUES DE BARRICA”**

DAVID GONZÁLEZ, ENÓLOGO

La Ribera más expresiva y atrevida.

Un **viaje en el tiempo**, una fusión mágica de un **paraje único**, una **historia rica** y una **creatividad audaz**. Vino que nace en el entorno único de un viñedo enclavado en un bosque encantado.

Situado en el renombrado **“triángulo mágico”** de **La Horra, Anguix y Roa**, en la reconocida región de Ribera del Duero, esta finca encapsula una tradición vinícola de más de 2.300 años, desde los Celtíberos hasta la actualidad.



SALVIO

INFORMACIÓN

Nombre: Salvia

Finca: Dominio de Elbio

Producción: 70.000 botellas

Zona/D.O.: Ribera del Duero

Clima: Continental extremo

Altitud del viñedo: 869 metros

Crianza: 3 meses en roble francés

AÑADA 2023

Año marcado por la sequía y las altas temperaturas. Las lluvias de agosto favorecieron la maduración y la vendimia fue temprana. Rendimientos: 5,000 kg/ha en Tinto Fino y Cabernet Sauvignon, y 3,000 kg/ha en Merlot. A pesar de las adversidades, las uvas lograron un excelente equilibrio entre acidez y grado alcohólico, anticipando una excelente añada de vinos complejos y carnosos.

VARIEDADES

Tinto Fino (Tempranillo), Merlot, Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo granate

Nariz: Perfil floral con notas a violeta y abundantes recuerdos a fruta roja y negra, regaliz sobre fondo mineral y especiado.

Boca: Entrada fresca y sabrosa, con una acidez marcada. Destaca por su equilibrio entre la fruta vibrante y los sutiles toques de barrica.

Temperatura de Servicio: Se recomienda servir a 16 °C.

DOMINIO DE
ELBIO
LA HORRA • BURGOS • ESPAÑA

Aranda de Duero
Gumiel del Mercado
Sotillo de la Ribera



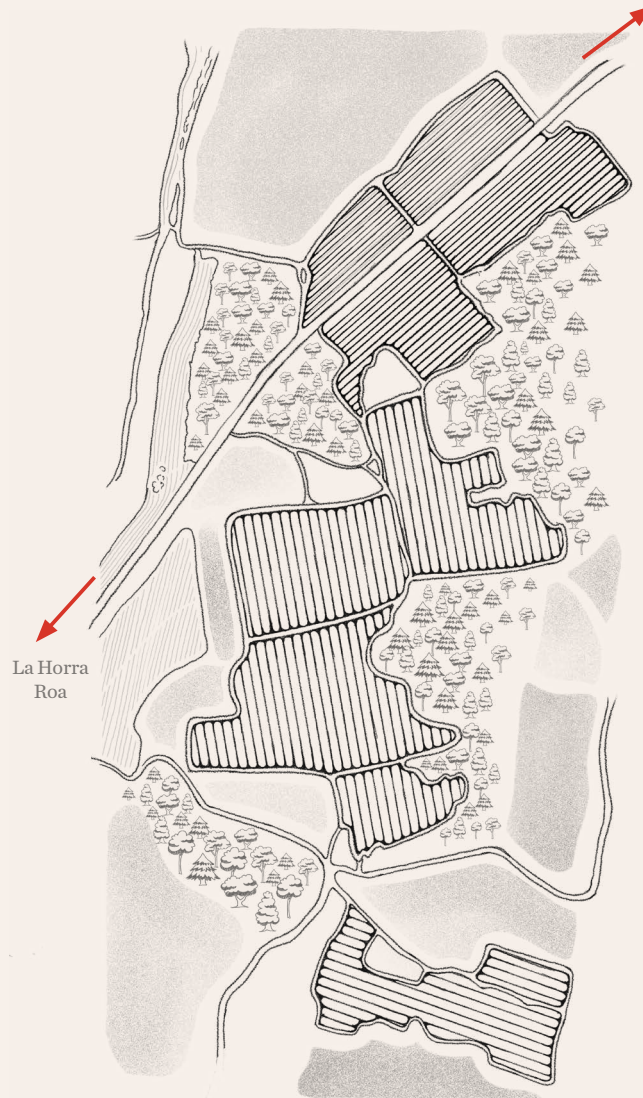
DONDE LA HISTORIA Y LA NATURALEZA SE ENCUENTRAN

El viñedo de Dominio de Elbio se sitúa en el corazón del “triángulo mágico” de La Horra, Anguix y Roa, una zona célebre por su terroir excepcional y su rica historia vinícola que se remonta a los Celtíberos. Esta finca mágica, enclavada en un bosque encantado, ofrece un entorno único y privilegiado para la viticultura.



BIODIVERSIDAD EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

Rodeada de bosques y una vida silvestre abundante, la finca alberga corzos, jabalís, lobos, zorros y una amplia variedad de aves. La interacción entre la flora y la fauna local, incluyendo plantas de salvia, robles, encinas y pinos, crea un microcosmos que se refleja en cada botella de vino que elaboramos, destacando la riqueza y diversidad del entorno.



EL ALMA DEL VIÑEDO

Los suelos arcillo-calcáreos, ricos en hierro y caliza, ofrecen un drenaje excepcional. Junto con el clima continental extremo y la altitud de 869 metros, crean condiciones ideales para cepas de alta calidad. Cada sector del viñedo se trabaja individualmente, capturando la diversidad de microclimas y ondulaciones, reflejando la esencia del terroir en el vino resultante.



REINTERPRETANDO LA RIBERA DEL DUERO

Salvio, principalmente Tinto Fino, incluye Cabernet Sauvignon y Merlot, que aportan estructura, suavidad y notas afrutadas. Ha sido envejecido durante tres meses en barricas de roble francés, con variaciones según la añada, aportando profundidad sin perder la pureza y frescura de la uva. El enfoque no es el tiempo de paso por madera, sino la calidad, por ello no hay mención a la crianza en la etiqueta.