

Sabino

CABERNET SAUVIGNON

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



Sabino personifica nuestro particular homenaje a la larga y compleja tradición vitivinícola de nuestro país, así como a todas las generaciones de viticultores cuyo esfuerzo y dedicación hacen posible la excelencia de nuestros vinos.

VIÑEDOS:

Situados en diferentes pueblos de la parte oriental de la meseta castellana, entre los viejos valles de Júcar y Cabriel. Composición de la tierra: suelos calizos y de grava. Altitud: 600 - 1,100 msnm. Viticultura sostenible.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Vendimia a mano en septiembre. Fermentación en tanques de acero inoxidable y conservado sobre sus lías durante varios meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino destaca por sus aromas varietales que muestran notas picantes, matices a bayas silvestres y especias, con un acabado fresco.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y de versátil maridaje dada su agradable acidez y su bajo tanino. La combinación perfecta para platos especiados como carnes asadas, favoritos cotidianos (hamburguesas, pizza, pasta, etc.) y comida mediterránea.

VARIETADES:

100% Cabernet Sauvignon

CRIANZA:

4 meses sobre lías

