

Sabino

GARNACHA

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 el mes de septiembre. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y conservación con sus lías finas durante 4 meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino sobresale por sus aromas varietales de carácter de frutos rojos y bayas silvestres tipo frambuesas, grosellas, con marcada intensidad floral, sobre un fondo fresco y con notas especiadas.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y muy versátil para maridajes dada su alta acidez y su pulido tanino. Disfrútalo con amplias variedades de cocina étnica, cocida mediterránea o platos favoritos habituales (pizza, pasta, hamburguesas) y, sobre todo, ¡con todo tipo de tapas!

VARIETADES:

100% Garnacha

CRIANZA:

4 meses sobre sus lías

