

Sabino

ROSÉ

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 es un excelente ejemplo de las virtudes de una versión más fresca de Tempranillo y Garnacha, con delicados aromas florales dentro de una intensa base de fruto rojo (fresa, cereza), con notas minerales.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y muy versátil para maridajes dada su alta acidez y su inferior tanino. Disfrútalo con platos cotidianos, arroces, sushi y cocina mediterránea como la paella y las tapas.

VARIETADES:

80% Tempranillo y 20% Garnacha

CRIANZA:

4 meses sobre sus lías

