

Sabino

SELECCIÓN ESPECIAL

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 en barricas de roble francés y americano por 6 meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino es un excelente ejemplo de las cualidades de un Tempranillo más fresco. Destaca por su balance entre la fruta dominante (bayas silvestres) y aromas a vainilla con sutiles notas a especias y regaliz.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y muy versátil para maridajes dada su alta acidez y su inferior tanino. Disfrútalo con platos cotidianos y con comida mediterránea como es la pizza, la pasta, hamburguesas, y, sobre todo, ¡con todo tipo de tapas!

VARIETADES:

100% Tempranillo

CRIANZA:

6 meses en barricas de roble francés y americano

