

Sabino

TEMPRANILLO

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 durante el mes de 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 cualidades de un Tempranillo más fresco, que muestra intensos aromas florales dentro de una base de fruta roja (cereza), con delicadas notas minerales.

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:

4 meses sobre sus lías

