

Sabino

VERDEJO

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 Verdejo representa un fresco, aromático, afrutado vino blanco con limpias notas herbáceas, alternativa a Sauvignon Blanc. Destaca por sus aromas varietales que muestran sabores a lima, limón, pomelo, flor de cítrico y otros amargos sabores finales a hierba y a hinojo.

MARIDAJE:

Una de las mejores formas de beber Verdejo es hacerlo junto a una comida. La agradable acidez y sutil amargura del vino lo convierte en un gran limpiador de paladar y perfecto para combinarlo con pollo, tacos de pescado, lomo de cerdo, quesos suaves (como el Manchego, Pecorino, o Feta), comida especiada, verduras y, sobre todo, ¡con tapas!

VARIEDADES:

100% Verdejo

CRIANZA:

4 meses sobre sus lías

