

Sabino

VIURA

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 tanques de acero inoxidable y conservado sobre sus lías durante varios meses.

NOTAS DE CATA:

Este Viura (también llamado Macabeo) representa un fresco, aromático, y afrutado vino blanco con limpias notas herbáceas, alternativa a Pinot Grigio. Destaca por sus aromas varietales que muestran impresionantes sabores a manzana, piel de lima, hierbaluisa, melaza y un ligero final amargo con notas de hierba y avellana.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo, además de un gran acompañante para carnes blancas, marisco, y comida asiática (sushi y sashimi, curry de coco, noodles vietnamitas, etc.)

VARIEDADES:

100% Viura

CRIANZA:

4 meses sobre sus lías

