



Sabino

Sabino

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



Sabino

SABINO, nuestro homenaje a nuestros viticultores.

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.

De todas las edades e historias personales, el denominador común de nuestros viticultores es su desmesurada pasión por el vino que corre por sus venas, así como su insaciable voluntad en capturar la esencia de sus terruños.

Cada botella de Sabino es un homenaje a la rica tradición vitivinícola de Castilla, elaborada con la misma pasión y dedicación que han empleado las generaciones de viticultores que lo han posibilitado.



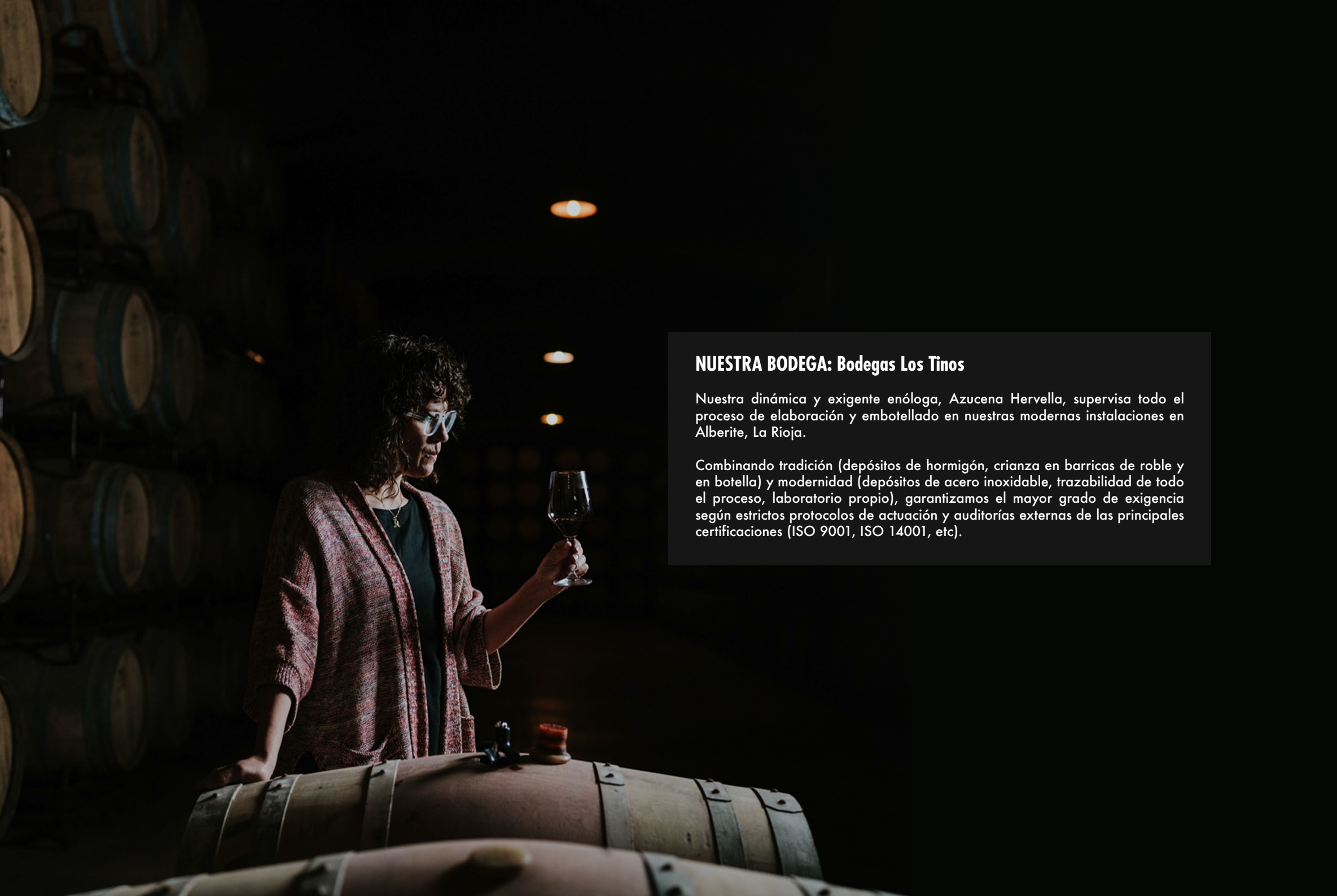
SABINO, viñedos en la Tierra de Castilla (Indicación Geográfica Protegida)

Enclavados majestuosamente en la parte oriental de la meseta castellana, los viñedos empleados en los vinos Sabino se localizan entre los viejos valles de Júcar y Cabriel. Dichos viñedos, situados en altura (entre los 600 y 1.000 msnm), se erigen como guardianes de la tradición y la maestría que definen a los vinos de la Tierra de Castilla.

Las cepas de tempranillo, garnacha, viura, verdejo y cabernet sauvignon, cultivadas con esmero en este escenario singular, se benefician de un microclima único que aporta carácter y distinción a cada racimo. A medida que la altitud se eleva, también lo hace la calidad del fruto dado que la amplitud térmica entre el día y la noche en estas altitudes proporciona una maduración gradual y equilibrada, preservando la acidez y los delicados matices que dan vida a los vinos de la región.

Cada uva es finalmente cuidadosamente seleccionada y cosechada a mano, para asegurar que solo las mejores lleguen a nuestras bodegas. En resumen, nos esforzamos por cultivar nuestros viñedos con el máximo respeto por la naturaleza y las tradiciones vitivinícolas de nuestra región.





NUESTRA BODEGA: Bodegas Los Tinos

Nuestra dinámica y exigente enóloga, Azucena Hervella, supervisa todo el proceso de elaboración y embotellado en nuestras modernas instalaciones en Alberite, La Rioja.

Combinando tradición (depósitos de hormigón, crianza en barricas de roble y en botella) y modernidad (depósitos de acero inoxidable, trazabilidad de todo el proceso, laboratorio propio), garantizamos el mayor grado de exigencia según estrictos protocolos de actuación y auditorías externas de las principales certificaciones (ISO 9001, ISO 14001, etc).



NUESTROS VINOS SABINO

Sabino es el resultado de ininidad horas de trabajo duro, dedicación, amor y pasión por el vino por parte de una gran cantidad de viticultores. Los vientos mediterráneos húmedos, que se alternan en nuestra región con el clima continental, facilitan una maduración pausada y gradual, dando lugar a vinos de destacada personalidad y fresca.

Te invitamos a sumergirte en la autenticidad y la excelencia de nuestros vinos. Una gama de vinos llena de diversidad y de variedades, que explora el potencial de los viñedos de Castilla. Descubre la magia de la Tierra de Castilla en cada sorbo, y únete a nosotros en un viaje a través de la historia y la tradición de una de las regiones vinícolas más fascinantes de nuestro país.





Sabino

VERDEJO

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIETADES:

100% Verdejo

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 4 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!



Sabino

VIURA

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIETADES:

100% Viura

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 4 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.)



Sabino

ROSÉ

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIEDADES:

80% Tempranillo y 20% Garnacha

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:

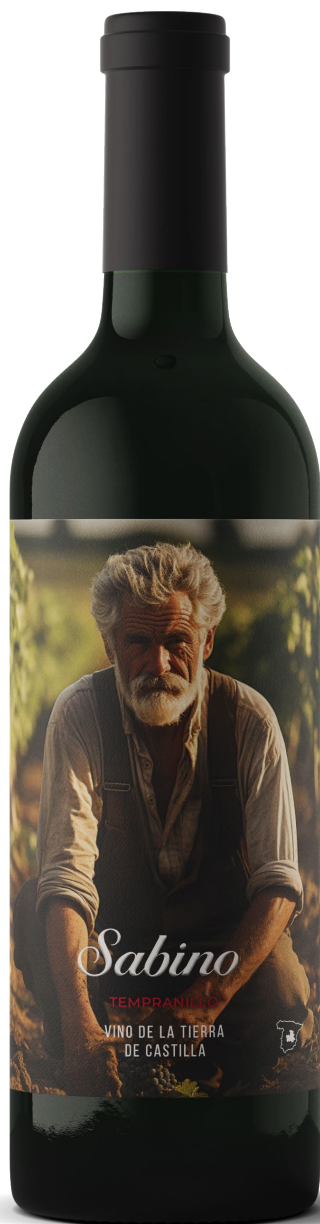
Vendimia a mano en septiembre. Fermentación en tanques de acero inoxidable y conservado sobre sus lías durante 4 meses.

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.



Sabino

TEMPRANILLO
**VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA**



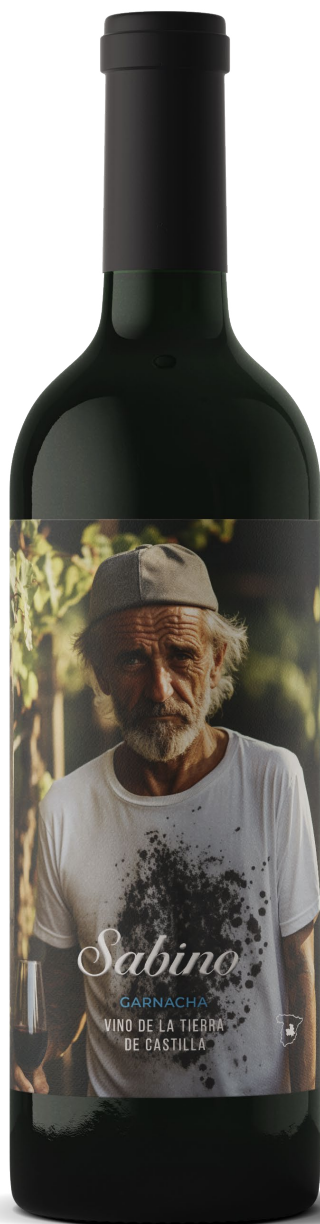
VARIEDADES:
100% Tempranillo

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 4 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 cocida mediterránea como es la pizza, la pasta, hamburguesas, y, sobre todo, ¡con todo tipo de tapas!



Sabino

GARNACHA

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIEDADES:

100% Garnacha

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 depósitos de acero inoxidable y conservación con sus finas lías durante 4 meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino sobresale por sus aromas varietales de carácter de frutos rojos y bayas silvestres tipo frambuesas, grosellas, con marcada intensidad floral, sobre un fondo fresco y con notas especiadas.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y muy versátil para maridajes dada su alta acidez y su pulido tanino. Disfrútalo con amplias variedades de cocina étnica, cocida mediterránea o platos favoritos habituales (pizza, pasta, hamburguesas) y, sobre todo, ¡con todo tipo de tapas!



Sabino

CABERNET SAUVIGNON

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIEDADES:

100% Cabernet Sauvignon

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 4 meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino destaca por sus aromas varietales que muestran notas picantes, matices a bayas silvestres y especias, con un acabado fresco.

MARIDAJE:

Un gran aperitivo y de versátil maridaje dada su agradable acidez y su bajo tanino. La combinación perfecta para platos especiados como carnes asadas, favoritos cotidianos (hamburguesas, pizza, pasta, etc.) y comida mediterránea.



Sabino

SELECCIÓN ESPECIAL

VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA



VARIETADES:

100% Tempranillo

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!

A middle-aged man with a grey beard and hair, smiling warmly at the camera. He is wearing a light blue t-shirt with the word "Sabino" printed on it. He is crouching in a vineyard with rows of grapevines stretching into the background under a clear blue sky. The ground is dry and sandy.

Sabino

Sabino

BODEGAS LOS TINOS, S.L.

C/ Los Tinos 52. 26141 Alberite (La Rioja), España
Teléfono: (+34) 941436304 | Email: info@lostinos.com

WWW.VINOSABINO.COM