



ABUELO RAFAEL

Vino dulce de uva sobremadura

Abuelo Rafael, elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez soleadas. Fermentado parcialmente para preservar los azúcares naturales de la uva y criado en bota de roble para conseguir una sensual integración de los azúcares en el vino. Color ébano, notas predominantemente dulces de frutos secos, miel y tostados que dejan paso a un sabor aterciopelado y untuoso. Final largo.

Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 16° y 18°.
Grado alcohólico: 15% vol. 10% BAUME.

Maridaje:

Es ideal para acompañamiento de repostería y quesos azules.

BODEGAS SALADO

En 1810, Ramón Salado fundaría estas bodegas que tras cinco generaciones presiden Rafael y Santiago Salado. Orgullosos de este palmarés pasado, seguimos trabajando con el mismo cariño y cercanía a nuestra tierra. Doscientos años de homenaje continuo a la cultura del vino y al Aljarafe sevillano. Desde sus orígenes, los viñedos se encuentran situados en el Aljarafe sevillano, cepas con variedades de uvas Pedro Jiménez y Garría Fina. Tierras albarizas en los términos de Huévar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes, repartidos por las fincas La Serrana, Los Clérigos y Las Yeguas. Entre sus grandes producciones se encuentra el Mosto, popular en toda la provincia.

WWW.BODEGASSALADO.COM - info@bodegassalado.com

Calle Camino de Mérida, 14, Umbrete, Sevilla, España - Tfno. 955 715 601