



BODEGAS  
**SALADO**

## **UMBRETUM SEMISECO (Demi-sec)**

### **Ensorceler les palais les plus exigeants**

Umbretum Semiseco a une couleur de paille, des arômes de pâtisserie, pomme mûre, de citron d'agrumes et d'orange amère. Pour déguster une acidité fraîche, l'intensité arrière-goût d'agrumes, avec une légère amertume qui le rendent persistant. Fabriqué par la méthode traditionnelle et du Just et raisin Garrido Fino (raisin indigène de Aljarafe), ce vin après la fermentation prend ses caractéristiques d'emballage de la bouteille. Totalement sans des produits génétiquement modifiés, ce tirage a été effectué en Janvier 2013 et décapité en Novembre de la même année.

### **Suggérer:**

Servir dans 4° - 9°

Pourcentage de l'alcool: 11,5% vol.

### **Mariage avec:**

Poissons et de coquillages peuvent être le match parfait d'Umbretum Brut Nature. A crevettes de souris, par exemple, est la meilleure alternative à ce mousseux.

### **BODEGAS SALADO**

Dans 1810, Ramôn Salado a fondé ces caves qui, après cinq générations présidant Rafael et Santiago Salado. Fidèle de ce bilan passé, nous continuons à travailler avec la même affection et la proximité de notre terre. Deux cents ans d'hommage continu à la culture du vin et de l'Aljarafe de Séville. Depuis sa création, les vignobles sont situés dans le Aljarafe, les souches avec des variétés de raisin "Pedro Jiménez" et "Garda Fina". Terres albarizas en termes de "Huévar del Aljarafe" et "Carrión de los Céspedes" fermes dispersées "La Serrana", "Los Clérgicos" et "Las Yeguas".



[WWW.BODEGASSALADO.COM](http://WWW.BODEGASSALADO.COM) – [info@bodegassalado.com](mailto:info@bodegassalado.com)

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