



FINA BLANCA PALOMA

Vino crianza

Blanca Paloma, elaborado a partir de una esmerada selección de los mostos de Pedro Ximénez más finos y pálidos, que permanecen durante años sobre levadura de flor en condiciones únicas, conseguidas gracias a la arquitectura y la orientación de nuestra bodega.

El color amarillo pálido, brillante y luminoso se combina con aromas a fruta madura y flores silvestres y con un sabor ligero, apreciando las notas salinas y un marcado y elegante gusto amargo.

Recomendaciones:

Se recomienda servir a 6° C.
Grado alcohólico: 15% vol.

Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de mariscos, pescados blancos y quesos suaves.

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