



## M DE SALADO

### Vino blanco joven, turbio y baluarte de la tradición familiar

M de Salado, elaborado con uvas de las variedades Pedro Ximénez y Garría Fina, vendimiadas manualmente. Después de un prensado suave para preservar su delicadeza, fermenta y madura lentamente en botas de roble hasta su embotellado. Color amarillo dorado de intensidad media, aroma a frutal (manzana y pera) sabor fresco, equilibrado, untuoso y ligeramente abocado.



### Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 12° y 14°.  
Grado alcohólico: 13% vol.

### Maridaje:

Es perfecto con marisco, pescados y todo tipo de chacinas.

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

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