



BODEGAS  
**SALADO**



## **SALOMA**

### **Blanco Semiseco**

Color amarillo limón, intensos aromas cítricos (limón) florales, rosa tilo, fruta de pepita, manzana y frutas exóticas plátano. En boca vino equilibrado entre la acidez natural y el dulzor que hacen que la boca sea equilibrada y refrescante. Tiene una entrada suave, se siente al inicio de la lengua y va creciendo poco a poco marcando ligeramente los laterales de la lengua y afianzando la sensación de frescor. Su final es aromático y pasado unos minutos aún se sienten sus agradables perfumes.

#### **Recomendaciones:**

Se recomienda servir entre 6º y 9º

Grado alcohólico: 11,1% vol.

#### **Maridaje:**

Es ideal para tomar de aperitivo o acompañando a platos de pasta, ensaladas, quesos azules, canapés, mariscos.

#### **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