



BODEGAS

**SALADO**

## **TURDETANO BLANCO ROBLE**

Vino blanco madurado en barrica de roble americano en presencia de  
lía fina.

Color amarillo con tonos acerados. Aroma intenso a piel de melocotón,  
naranja amarga, flores blancas junto con suaves notas tostadas y  
plátano maduro. Su boca fresca, elegante amplía con recuerdos  
cítricos.

### **Recomendaciones:**

Se recomienda servir entre 8º y 10º

Grado alcohólico: 13,5% vol.

### **Maridaje:**

Es ideal para acompañar mariscos y pescados, así como todo tipo de  
entrantes, arroces de verduras o marisco, ensaladas, pastas.

### **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

