



TURDETANO TINTO JOVEN

Turdetano Tinto Joven, elaborado con tempranillo, procedente del primer viñedo tinto del Aljarafe. La situación de nuestro viñedo permite que la uva reciba una correcta insolación durante el día y los vientos nocturnos de poniente permiten alcanzar temperaturas frías durante la noche. Esta alternancia de temperatura hace que la uva madure lentamente manteniendo una buena acidez. De color rojo picota, intensidad media. Aroma a frutas negras y rojas, con algo de regaliz. Entra en boca con tanicidad dulce, acidez nerviosa y final ligeramente amargo.

Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 14° y 16°.
Grado alcohólico: 14% vol.

Maridaje:

Ideal para acompañar paellas de carne o verdura, pastas con salsas ligeras, carnes de ave y cerdo, guisos de caza, atún a la plancha, embutidos 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