



TURDETANO TINTO ROBLE

Es un vino de leyenda que nace en una tierra mítica del aljarafe sevillano, de una uva legendaria y de edición limitada. Presenta un bonito color rubí, bien cubierto. En nariz expresa una deliciosa sinfonía aromática, destacan las frutas rojas y negras sobre notas de torrefactos y vainilla aportada por su crianza en barrica, junto a sutiles toques minerales y regaliz. En boca es carnoso, cálido, potente y de una excelente tanicidad.

Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 18° y 20°
Grado alcohólico: 15% 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