



BODEGAS
SALADO

UMBRETUM BRUT NATURE

Encandila los más exquisitos paladares.

Umbretum Brut Nature presenta un color pajizo, aromas a pastelería, manzana madura, cítricos limón y naranja amarga. Al gusto acidez fresca, intensidad retronasal de los cítricos, con un ligero amargor que lo hacen persistente. Elaborado según el método tradicional y a partir del mosto de la uva Garrido Fino (uva autóctona del Aljarafe sevillano), este caldo después de su fermentación toma sus características envasado en botella. Totalmente libre de productos modificados genéticamente, este tiraje se realizó en enero de 2013 y degollado en noviembre del mismo año.

Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 4º y 9º.

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Maridaje:

Los pescados y mariscos pueden resultar la pareja perfecta del Umbretum Reserva Familiar. Un mouse de langostinos, por ejemplo, queda de lo mejor frente a este espumoso.

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

