



BODEGAS  
**SALADO**



## UMBRETUM SEMISECO

### Primer vino espumoso semi-seco del Aljarafe

Umbretum, elaborado según el método tradicional a partir de mosto de uva Garría Fina. Le caracteriza un color verde pálido y un bouquet con notas a frutales, limón, florales, miel, y un ligero toque de frutos secos. Al gusto es suave y aterciopelado.

### Recomendaciones:

Se recomienda servir entre 4º y 9º.  
Grado alcohólico: 11,5% vol.

### Maridaje:

Excelente para el acompañamiento de postres.

### 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