



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 - info@bodegassalado.com

Calle Camino de Mérida, 14, Umbrete, Sevilla, España - Tfno. 955 715 601