

ELABORACIÓN

Sierra Rampina, es la gama de vinos más apropiada para compartir los momentos cotidianos, con una relación calidad-precio inmejorable. Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de uvas en el campo, así como en la entrada en bodega, que con tanto esfuerzo y amor han cultivado los agricultores de Utiel sobre óptimos terrenos para el cultivo de la vid, situados en el corazón de la Denominación de Origen, y con especial microclima mediterráneo con buenas influencias atlánticas. Para su elaboración siempre se utilizan las más avanzadas tecnologías con las que está dotada la bodega y se aplica las más punteras investigaciones en cuanto al método enológico, pero siempre desde el respeto a la tradición vinícola tan arraigada en la zona. Su etiqueta, creada desde un punto de vista actual, nos recuerda las tradicionales tinajas de barro donde en cada hogar, fermentaban no hace demasiados años los vinos de esta tierra.

CATA

De nuestras mejores uvas nace este vino de color amarillo limón maduro con estupenda nariz que nos recuerda los frutos blancos exóticos. Su paso en boca es frutoso, de agradable acidez y largo recuerdo.

MARIDAJE

Acompaña de forma estupenda todo tipo de mariscos y pescados. Así como quesos frescos y pastas.

Consumo entre 10 y 12° C.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO / TECHNICAL DATA

- Variedad / Varietal: Macabeo 100%
- Contenido en alcohol / alc. Contents: vol. 12,5%
- Capacidad / Capacity: 1 L