

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

Procedente del cuidado “sangrado” de legendarias uvas bobal, cultivadas con mimo en la Sierra que le da nombre. Color frambuesa brillante con aromas de fruta roja de adecuada sobremaduración. Sabor lleno de frescos matices frutales y equilibrada acidez.

MARIDAJE

Tendremos un perfecto maridaje con carnes blancas como el pollo, verduras gratinadas, setas, pastas, arroces y los mejores pescados. Consumo entre 10 y 12° C.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO / TECHNICAL DATA

- *Varietal / Varietal:* Bobal 100%
- *Contenido en alcohol / alc. Contents:* vol. 12,5%
- *Capacidad / Capacity:* 75 cl y 1 L

b2u