

## 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

Selección de las mejores uvas de Bobal cultivadas en óptimos terrenos y elevada altitud. Color rojo grosella de capa media con destellos violetas. Aroma a frutillos del bosque y estupendo sabor a confitura de zarzamora. Nos evoca la tierra de la que procede.

## MARIDAJE

Disfrutaremos de él acompañando carnes asadas, quesos y guisos de cordero y ternera. Consumo entre 15 y 16° C.



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO / TECHNICAL DATA

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

**b** *u*