



SABATACHA SIN SULFITOS

TIPO

Tinto Joven.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

En la pasada campaña y después de varios años de ensayos hemos conseguido elaborar un vino sin adición de sulfuroso, extremando los controles de la selección de uvas bien sanas, los procesos al abrigo del aire y una fermentación con total control para evitar que el vino se deteriore, así como en las medidas de conservación del mismo. Con un contenido natural de sulfitos por debajo de 10mg/l, sin adición de productos químicos conservantes, Sabatacha es un vino tinto 100% natural, sin sulfitos.

CATA

El resultado es un vino tinto con un color rojo cereza de capa media. Aroma muy intenso de frutos rojos, moras, frambuesas, arándanos, y de uva madura. En boca es dulce en la entrada, con acidez muy agradable, suave, con un cuerpo medio y una larga persistencia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con aperitivos, arroces, pasta, quesos de curación corta a media y carnes blancas.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Consumo preferente 12 meses.

Algunas botellas pueden tener poso por el proceso natural, evitar apurar la botella.