





VARIEDADES

VARIEDADES: Bobal 100%. Graduación: 13,00°

ELABORACIÓN

Realizado a partir del mosto flor procedente del sangrado de uvas tintas de la variedad bobal, autóctona de estas tierras, tras una corta maceración pre-fermentativa.

NOTAS DE CATA

Con un aspecto brillante y cristalino de colores rosaceos y tonos azulados. Con una intensidad aromática elevada muy agradable y fresca con aromas a frambuesa. En boca es ligero, redondo y muy equilibrado, dejando una sensación de frescor en el final de boca.

MARIDAJE

Estos vinos pueden acompañar prácticamente todos los platos, pero con los que mejor maridaje presenta es, con cualquier tipo de pasta, ensaladas y arroces.

Vino rosado bobal
Fuentealbilla



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Bobal, de tonos violáceos y de color cereza, fresco en la boca y muy afrutado, con una gran intensidad aromática. Tómelo con moderación y quedará muy satisfecho. A una temperatura entre 8° y 12° C. Contiene sulfitos.

Elaborado en origen por:
San Antonio Abad, Soc. Coop. de CLM
Fuentealbilla-Albacete
RE: CLM 575/AB
RGSA: 30.01765 / AB

Producto de España

13%VOL.

75cl.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle Rosado Seco / xxxx

Capacidad / Capacity

75CL

Altura / Height

315 mm

Código EAN / Bar code

8437009113073



SAN ANTONIO ABAD
SOC. COOP. DE CLM

C/. BARRIO ARRIBA, 9
02260 FUENTEALBILLA (Albacete)
SPAIN

TEL.: 967 472 026
FAX: 967 477 530

www.sanantonioabad.com
correo@sanantonioabad.com