



SAN ANTONIO ABAD
Sociedad Cooperativa de CLM



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.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / **Bottle** Rosado Seco / **xxxx**

Capacidad / **Capacity**

75CL

Altura / **Hight**

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