



BODEGAS

saac

WINERY

San Antonio Abad Cooperativa

VINO ROSADO JOVEN "ALTOS DEL CABRIEL" BOBAL



FICHA TÉCNICA

Rosado Joven 100 % Bobal

Elaborado con una fermentación controlada a baja temperatura.

Se aconseja consumir este vino antes de los dos años desde su elaboración.

Es de color rosa brillante, con reflejos violáceos en el borde, que nos recuerdan en nariz es muy alegre, con delicados aromas frutales recordándonos las fresas y frambuesas recién cogidas. En boca es muy sabroso, con una gran frescura y persistencia.

Ecológico y vegano, su etiqueta es fiel reflejo al Río Cabriel y alrededores, muy cercano a la bodega, con una de las aguas más limpias de Europa.

Envasamos este vino en cajas de 6 botellas de 75 cl., en pallet americano con 140 cajas cada uno.



Teléfono: 967483023 mail: saac@bodegas-saac.com
web: www.bodegas-saac.com   @bodegas-saac
Dirección: C/ Valencia, 41 - 02270 Villamalea (Albacete)