

El chiringuito

Organic sangría

blanca



DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Tierra de Castilla
CLIMA:	Continental
UVA(S):	Airen
SUELO(S):	Arenoso, Arcilla
ALTITUD:	600-700 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20-35 años
AGRICULTURA:	Ecológica Certificada
PODA:	Espaldera y vaso
PRODUCCIÓN:	4500 cajas



“El chiringuito Sangría”, nace con la intención de transportar los aromas a tardes de playa, verano y a noches con amigos que no tienen fin. La sangría una de las bebidas mas populares en España, caracterizada por su frescura, su color y gusto afrutado.

“El chiringuito Sangría”, procedente de uvas orgánicas Airén, en combinación con zumo orgánico de limón y naranja procedentes del mediterráneo valenciano, sin azúcares añadidos.

Aromas intensos y agradables, recuerdos nítidos de uva y fruta dulce. En boca deja un agradable frescor con recuerdos cítricos de naranjas y limones. “El chiringuito Sangría” elaborada especialmente para Vinos de Terruños por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Delgado, pioneros en la agricultura ecológica en Castilla.

Servir fría, opcionalmente con hielo, sola o con frutas, ideal también para coctelera.

Elaboración: Vino blanco ecológico macerado con zumo de naranjas y limones ecológicos procedentes de Valencia. Después de mezclar todos los ingredientes en un tanque isotérmico, es refrigerado, suavemente filtrado y pasteurizado.

Carácter: Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Delicados aromas cítricos, mezclados con dulces notas de canela. En aroma predomina los cítricos de la naranja y limón. .En boca es fresca, agradable y dulce, al beberla te deja un gusto de vino a frutado con toques cítricos.

Gastronomía: Aperitivos, barbacoas, quesos, tapas, arroces, pescados.

www.vinosdeterrunos.com