

El chiringuito

Organic sangría

tinta



DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Tierra de Castilla
CLIMA:	Continental
UVA(S):	Tempranillo Garnacha
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 un coupage de uvas orgánicas Tempranillo/Garnacha, 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. Una entrada en la boca golosa y amplia confirma todas las sensaciones experimentadas en vía olfativa, para a continuación abrirse en un amplio abanico de bayas rojas maduras y flores azules, donde se adivina la parte mas noble del vino y sus taninos fundidos.

“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 tinto 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 pasterizado.

Carácter: Color rojo cereza picota, limpia y brillante. 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.