



## SALADO SALOMA SEMISECO



<b>wijn</b>	<b>jaar</b>
halfzoete witte wijn	2016
<b>druivensoort</b>	<b>alcoholpercentage</b>
Garrido Fino	11,1 %
<b>D.O.</b>	<b>kleur</b>
Sevilla	goudgeel

### WIJNHUIS

De wijngaarden van het wijnhuis 'Bodegas Salado' (1810) bevinden zich in de Aljarafe gemeente in Sevilla in de dorpjes Huévar del Aljarafe en Carrión de los Céspedes. De wijnbouw vindt plaats op Albariza landschap. Dit is een reliëflandschap met grote vlaktes en glooiende heuvels. In de bodem bevindt zich leem, steen en kalk, ideaal voor de wijnbouw. Voor de familie Salado is het zijn van wijnboer een levensstijl die al vijf generaties ingeprent is in hun DNA waarbij elke generatie zijn steentje bijgedragen heeft aan de groei van het wijnhuis. Zo ook de Abuelo (opa) van de familie die zijn eigen wijngaard kreeg om wijn te produceren. Hier kwam de Abuelo Rafael uit voort.

### VINIFICATIE

Alcoholische fermentatie wordt stopgezet zodat natuurlijke suikers overeind blijven.

### PROFIEL

Intense aroma's van oranjebloesem, linden, appel, banaan en ananas. In de mond een mooie balans tussen natuurlijke frisheid en zoetheid. De afdronk is aromatisch met veel lengte.

### CULINAIR

Deze wijn is heerlijk goed koel ter vervanger voor een zoete witte wijn te drinken. Ook erg mooi bij niet te zoete desserts met fruit of vlierbloesem.