



## SALADO ABUELO RAFAEL

**wijn**

dessertwijn

**jaar**

-

**druivensoort**

Pedro Ximénez

**alcoholpercentage**

15 %

**D.O.**

Sevilla

**kleur**

goudbruin

### 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

Rijpe Pedro Ximénez druiven worden in de zon te drogen gelegd. Hierna wordt de wijn gedeeltelijke gefermenteerd om natuurlijk suikers te behouden en gerijpt in eiken vaten.

### PROFIEL

Gekonfijt fruit en geroosterde honing in de neus. Zoete tonen van gekonfijt fruit en karamel in de mond met een romige en fluweelzachte finish, waar nog verrassend veel frisheid in zit.

### CULINAIR

Deze dessertwijn is breed inzetbaar. Bij chocolade, noten, karamel maar zelfs naast citrusfruit blijft hij je verrassen.