Otros

Sangría Peñasol Prisma

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Selección de uvas tintas.**	ESTILO **Sangría a base de vino tinto.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **7%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.**

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o frutos secos.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, a la vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.