

RENOVACIÓN Una línea fresca, divertida y sencilla para disfrutar en cualquier momento del día como aperitivo o vino por la noche

Vicente Gandia amplía la gama Sandara con dos nuevos vinos

VALENCIA

R. S. Bodegas Vicente Gandia ha ampliado la gama Sandara con el lanzamiento de dos nuevos vinos, elaborados con la calidad y el espíritu que caracteriza a los vinos creados bajo esta marca: el nuevo Sandara Sangría Premium y un elegante Sparkling Sandara tinto.

Dos nuevas referencias que se incorporan a esta exitosa gama para sorprender al consumidor con una combinación de calidad y elegancia, y la diversión que garantiza la experiencia Sandara, en una botella que vuelve a sorprender por las constantes referencias a la marca de su diseño -www.sandarawine.com-.

Sandara tinto y Premium Sangría mantienen el carácter delicado que ha caracterizado a sus predecesores tinto y blanco, en una gama de vinos especialmente recomendados para un consumidor sin complejos, con ganas de disfrutar y divertirse con el vino, en este caso Sparkling, de calidad,

divertido y fácil de beber.

Los nuevos Sparkling tinto y Premium Sangría, recogen el carácter fresco y amplio de los Sandara blanco y rosado, su burbuja fresca y su final suave y dulce, matizado por los aromas cítricos de la huerta valenciana, mezclados con los frutos rojos y la flor de azahar en el caso de la Sangría, y las notas florales, el chocolate y los taninos carnosos del nuevo Sandara tinto.

Tanto el nuevo Sandara tinto como Premium Sangría son vinos suaves, dulces, ligeros y muy adecuados para consumir en cualquier momento del día en que se desee evocar la experiencia de disfrutar de un vino divertido, con casi la mitad de graduación de la media, y un carácter inolvidable.

Cultura mediterránea

Sandara Premium Sangría ha sido elaborada con una cuidadosa selección de los mejores vinos junto con una amplia muestra de los extrac-



Las dos nuevas botellas de la gama Sandara. LP

tos naturales de los mejores cítricos de la huerta valenciana (naranja y limón) y de frutos rojos (fram-buesa, fresas y cereza). Con sólo 5º de graduación, presenta un color rojo picota muy brillante y atra-

yente, con intensos aromas de cítricos mezclados con frutos rojos muy maduros, y unas pinceladas de flor de azahar.

En boca Sandara Premium Sangría ofrece un carbónico muy sua-

ve, un cuerpo fresco y muy frutal, con un retrogusto largo y suave, donde se aprecian muy sutilmente toques licorosos muy bien integrados.

Sandara Sparkling tinto

Sandara tinto ofrece un color granate profundo y limpio, con un perfume afrutado cargado de notas florales, chocolate negro, canela y nuez moscada.

En boca, Sandara tinto presenta burbujas finas y juguetonas, y una cantidad justa de dulzura compensada con una acidez media alta, y unos taninos carnosos que permiten un largo final. Se trata de un excelente espumoso, fácil de beber e idóneo para toda celebración. Con los nuevos vinos de la marca Sandara, Bodegas Vicente Gandia acerca una vez más el vino a las nuevas generaciones de consumidores, jóvenes y público femenino que se suman al consumidor tradicional, demandando vinos frescos, espumosos, con notas dulces que los hacen perfectos para consumir en cualquier momento y situación, aportando nuevos valores a la experiencia de consumir vino.

Tanto Sandara tinto como Premium Sangría se presentan en una botella elegantemente serigrafada, con un diseño exclusivo que aporta más valor al vino, diferenciando a su marca y ofreciendo al consumidor matices que se suman al carácter de esta marca, fresca y sencilla, sin perder los matices de los grandes vinos ni su esencia mediterránea.