

Pack Sal Rosé de Ramón Bilbao, la unión perfecta entre vino y gastronomía



- **Ramón Bilbao crea Sal Rosé, una sal líquida con aroma de rosado que presenta en un pack especial para regalar en cualquier momento del año.**
- **La nueva Sal Rosé es una sal líquida premium que refleja a la perfección la unión entre los mundos de la enología y la gastronomía.**

Madrid, abril de 2021- Ramón Bilbao presenta Sal Rosé, una innovadora y original sal líquida que incorpora los aromas de su Rosado. La Bodega de Haro se adentra en el mundo de la gastronomía elaborando una sal natural en estado líquido, fruto de su espíritu innovador, y complemento perfecto para un sinfín de platos.

Para desarrollar Sal Rosé, la bodega riojana ha contado con la colaboración de la compañía navarra Sal de Manantial Ancestral, cuyas **salinas y manantial se encuentran a los pies de la sierra de Urbasa y Andia. Las salinas tienen origen en un antiguo mar fosilizado con más de 200 millones de años de antigüedad y se encuentran a 700 metros de altitud.** Su manantial salino ofrece un producto con alto contenido en sal y completamente natural.

La Sal Rosé incorpora los matices frutales y florales del emblemático Rosado Ramón Bilbao y también su tono rosa melocotón. *“La innovación forma parte del ADN de Ramón Bilbao, por ello la sal líquida nos permite explorar más allá de la mera enología y*



RAMÓN BILBAO

unir gastronomía y vino. Creemos que la sal tiene que ser tan expresiva como el propio rosado, de ahí que hayamos obtenido la misma frescura y pureza que caracteriza a Ramón Bilbao Rosado” comenta la directora de innovación de Bodegas Ramón Bilbao, Rosana Lisa.

Para incorporar los aromas del vino rosado, se extraen los volátiles que surgen durante la fermentación del vino y se transforman en líquido. **Para obtener su atractivo color rosado, se utilizan antocianinas naturales, presentes en las pieles de las uvas tintas, y catequinas**, antioxidantes que se extraen de las hojas de la planta del té.

Sal Rose y el pack de Rosados de Ramón Bilbao son el regalo idóneo para el próximo día de la madre, pero es también un complemento foodie ideal para regalar en un cumpleaños o a cualquier amante del vino y la gastronomía.

Este pack saldrá a la venta el 20 de abril y se podrá adquirir en diferentes cadenas de alimentación, vinotecas de la firma y el portal del [Club Venturio](#).

PVP: 16€