



A.O.C. La Mancha Caliza Merlot Syrah Tempranillo

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette de la bouteille illustre parfaitement le sol calcaire typique de cette région. Nous avons extrait tout le potentiel du raisin Merlot, du Syrah et de notre traditionnel Tempranillo pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir pour trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la gastronomie espagnole.



Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE

Merlot, Shiraz et Tempranillo

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 12°C et 14°C.

Notes de dégustation

Robe rouge intense. Des arômes luxueux de baies rouges. Très savoureux et complexe en bouche avec une touche de poivre, de moka et d'épice. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, les hamburgers et le fromage manchego affiné et semi-affiné.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main, puis fermenté séparément à une température contrôlée (22 à 24°C) pour assurer un potentiel aromatique optimal afin de préserver ses arômes et saveurs d'origine. Le mélange des cépages est crucial pour produire un vin d'excellente qualité tout en maintenant les caractéristiques propres à ce type de sol.

Derniers Prix