A.O.C. La Mancha

Montefrío Rosé

Montefrio Rosé est un vin délicat et fruité qui a la structure d'un bon vin rouge.

VEGANO

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 **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10ºC et 12ºC.**

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosé caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de framboises et de fruits rouges frais sur son nez. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Un vin idéal pour les barbecues ou avec le poisson et les fruits de mer.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour ce vin, qui est produit en suivant les méthodes traditionnelles de production des rosés. Les raisins sont soumis à une macération de basse température et inerte avant la fermentation, qui permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquiert sa couleur rosé caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 12-14 jours.