



A.O.C. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole comme la DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo célèbre l'essence de ce cépage et lui rend hommage en tant que principal protagoniste et représentant d'une région reconnue au niveau international.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 9 y 11°C

Notes de dégustation

Couleur cerise foncée avec des reflets violets. Arômes puissants de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Goût frais et doux, avec une intensité fruitée et un arrière-goût agréable et persistant.

Accords

Un vin merveilleux pour accompagner divers plats, y compris les viandes rouges, les pâtes, les fromages ou les salades.

Informations techniques

Raisins Tempranillo. Le processus de vinification commence par une macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur et les arômes fruités. Fermentation en cuves d'acier inoxydable à des températures comprises entre 21 et 23°C pendant 8-10 jours.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024

SILVER

2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024



A.O.C. Rueda

Auténtica Verdejo

AUTÉNTICA est un vin qui célèbre l'essence de la variété Verdejo dans la DO de Rueda. Son nom rend hommage à ce cépage, véritable protagoniste et représentant d'une région où l'on produit d'excellents vins blancs caractérisés par leur fraîcheur, leur élégance et toujours accompagnés d'arômes fruités et de notes herbacées.

Auténtica reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole.

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE
Verdejo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 y 10°C

Notes de dégustation

Jaune pâle avec de subtils reflets dorés. Au nez, des arômes élégants d'agrumes tels que la mandarine et l'orange et de fleurs blanches combinés à des notes subtiles d'aneth et de foin en fin de bouche.

Le palais reflète les arômes et le vin présente une acidité bien intégrée, un corps moyen et une finale fraîche et agréable.

Accords

Parfait avec les poissons et les fruits de mer, les salades de légumes ou les soupes froides.

Informations techniques

Avant le pressurage, le moût est macéré avec les peaux pendant 6 à 8 heures avant que la fermentation n'ait lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 14-16 °C. Le résultat est un vin blanc frais, agréable et équilibré.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Auténtica Verdejo 2024

2025 Berliner Wine Trophy: Auténtica Verdejo 2024



A.O.C. Rioja

Auténtica Tempranillo Garnacha

AUTÉNTICA reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole comme la DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo Garnacha célèbre l'essence du raisin le plus cultivé en Espagne, le Tempranillo, qui, avec le Garnacha, rend hommage à une région connue internationalement pour ses vins.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE

Tempranillo et Garnacha

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 9 y 11°C

Notes de dégustation

Couleur rose fraise avec des arômes de fraise et de framboise. C'est un rosé élégant, très frais en bouche, avec beaucoup de fruit et une bonne structure.

Accords

Accompagne idéalement les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades de tous types.

Informations techniques

Vin élaboré à partir de raisins Tempranillo et Garnacha soumis à une macération contrôlée de 3 à 6 heures. Cela permet aux peaux d'être en contact avec le moût et d'acquérir une belle couleur rose. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 15-16° C pendant 20 jours.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023