



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



A.O.C. La Mancha Caliza Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette représente véritablement ce terroir. Pour notre vin blanc Caliza, nous avons extrait l'expression maximale de deux cépages (Verdejo et Sauvignon Blanc) pour créer ce merveilleux coupage qui est un vrai plaisir les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la cuisine 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

Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE
DÉGUSTATION
Entre 10-12°C

Notes de dégustation

Robe citron pâle avec des arômes de pêche mûre et de fruits tropicaux. Un vin léger, frais et bien équilibré, idéal pour les poissons et fruits de mer, les salades et les plats orientaux.

Accords

Idéal avec une cuisine légère comme les poissons et crustacés, les salades de pâtes et la cuisine orientale comme les sushis.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés de nuit fin septembre début octobre. Cette température plus fraîche permet aux raisins de conserver leurs merveilleux caractères aromatiques. Après foulage, le moût est mis en macération de 6 à 8 heures à température fraîche pour obtenir le maximum d'expression des arômes. La fermentation de chaque variété est réalisée à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable à 14-16 °C afin d'obtenir une expression maximale des arômes. Le résultat est un vin frais et délicat.



A.O.C. La Mancha Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette représente véritablement ce terroir. Pour notre vin blanc Caliza, nous avons extrait l'expression maximale de trois cépages (Sauvignon Blanc, Airén et Viura) pour créer ce merveilleux coupage qui est un vrai plaisir les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la cuisine 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

Sauvignon Blanc, Airen et Viura

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 10°C et 12°C

Notes de dégustation

Un vin jaune intense avec des teintes vertes. De merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de poire et de fruits tropicaux. Un vin élégant avec une fin en bouche persistante, agréable et soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et des plats à base de fruits de mer et de poissons. Essayez-le avec des pâtes et du fromage.

Informations techniques

Le raisin est vendangé de nuit entre la fin septembre et le début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant quelques heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation de chaque cépage est réalisée séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16°C. Le résultat ? Un vin frais et délicat.



A.O.C. La Mancha Caliza Rosé

L'étiquette du Caliza représente les caractéristiques propres au terrain calcaire de la région où il est produit. Nous avons cherché à obtenir une expressivité optimale du Tempranillo pour créer ce vin rosé fruité surprenant, doté d'une excellente structure.



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
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8°C et 10°C.

Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, clair, frais et fruité. Il conserve les arômes originaux de fraises et de fruits rouges du cépage tempranillo. Il est bien équilibré et rafraîchissant au palais, avec une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Un vin idéal pour les barbecues, les pique-niques ou les entrées, notamment celles à base 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. Avant la fermentation, les raisins sont soumis à une macération contrôlée de 4 à 6 heures, qui permet au vin d'acquies sa couleur caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14°C à 16°C.