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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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	STYLE
Merlot, Shiraz et Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
13,5 %	**Entre 12ºC et 14ºC.**

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 24ºC) 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

DOUBLE OR
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Caliza Merlot Syrah Tempranillo 2023

A.O.C. La Mancha

Caliza Organic Tempranillo

L'étiquette Caliza reflète les caractéristiques propres au terroir calcaire typique de cette région. Pour notre Caliza rouge, nous avons tiré le maximum de l'expressivité du cépage tempranillo afin de créer ce vin exceptionnel qui est un véritable plaisir pour les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin parfait pour accompagner un large éventail 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 **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºC**

Notes de dégustation

Couleur cerise avec des arômes de fraises et de fruits des bois. Il s'agit d'un vin rouge doux et bien équilibré.

Accords

Il est parfait pour accompagner des pâtes accompagnées de sauces légères, des viandes rôties, de la charcuterie et des fromages doux.

Informations techniques

Vin élaboré à partir de raisins Tempranillo biologiques sélectionnés dans nos vignobles. Le vin est élaboré selon les normes et réglementations de l'agriculture biologique, telles que l'utilisation d'engrais organiques naturels dans les vignobles exempts d'engrais et de pesticides. Les raisins sont récoltés à la main et, selon les mêmes critères biologiques, tous les processus et traitements naturels sont effectués dans la cave jusqu'à l'obtention de ce vin biologique.

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.

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 **Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10-12ºC**

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 ºC 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.

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 **Sauvignon Blanc, Airen et Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10ºC et 12ºC**

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 16ºC. 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.

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 **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8ºC et 10ºC.**

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'acquérir sa couleur caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14ºC à 16ºC.