

A.O.C. Rueda

La Camioneta Verdejo

En Espagne, le cépage Verdejo est connu pour produire un délicieux vin blanc fruité et léger.
La Camioneta Verdejo est un vin jeune décontracté et trés polyvalent qui est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. La culture soignée de ce raisin Verdejo, star de la région, combinée à des techniques modernes de production, permet d'obtenir un vin blanc sec, frais et fruité, plein de caractère et de brillance.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

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 tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle avec des teintes dorées. Ce vin frais et intense a des arômes floraux et fruités. En bouche, il est frais et fruité.

Accords

Il va très bien avec une cuisine fraîche et légère, notamment des plats à base de poissons et de fruits de mer des sushis aux calamars.

Informations techniques

Le raisin Verdejo 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

La Camioneta Tempranillo Rosé

La gamme La Camioneta fait son entrée dans le monde du vin avec une proposition innovante et dynamique, destinée à une génération à la recherche de vins frais et modernes, sans complications. La Camioneta rosé est un vin parfait pour les jeunes qui vivent leur vie avec intensité. Un rosé frais, aux arômes fruités et à la finale persistante.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

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 **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Ce vin présente une couleur rose éclatante, caractéristique du cépage tempranillo. Au nez, il dégage un arôme frais et net qui évoque les fraises et les fruits rouges sauvages. En bouche, il se révèle équilibré et rafraîchissant, avec une finale persistante qui invite à en reprendre un verre.

Accords

Un vin parfait pour les barbecues et les pique-niques, ou pour accompagner les entrées, en particulier celles à base de fruits de mer.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour ce vin, élaboré selon la méthode traditionnelle des vins rosés. Les raisins subissent une macération à température contrôlée avant la fermentation pendant environ 4 à 6 heures, ce qui permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14 à 16 °C.



Autres

La Camioneta Frizzante

Laisse-toi séduire par le camionnette frizzante. Un mousseux rafraîchissant, amusant qui se marie avec n'importe quel type de plat grâce à son faible degré d'alcool et ses fines bulles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN n.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE	STYLE
Verdejo	**Vin blanc pétillant**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
5.5%	**6-8ºC**

Notes de dégustation

Produit à partir de raisins de la variété Verdejo selon un processus naturel, nous obtenons un parfait équilibre d'alcool, d'acidité et de douceur, avec un caractère fruité. Gourmand et très rafraîchissant du fait de sa teneur en carbone naturel et de sa faible teneur en alcool 5.5%.

Accords

Ce vin est l'accompagnement parfait pour tout apéritif ou dîner léger.

Informations techniques

Fabriqué à partir de raisins de la variété Verdejo, récoltés la nuit et pré-macérés à froid avant pressage pour une extraction maximale des arômes variétaux caractéristiques du Verdejo. Le moût est partiellement fermenté dans des dépôts isobares spéciaux jusqu'à obtention d'un équilibre parfait entre l'alcool, la douceur, l'acidité et la teneur en CO2 d'origine naturelle. La fermentation s'arrête à 5,5 degrés d'alcool.