



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 très 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.



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 viticoles 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 10°C

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 16°C. Le résultat ? Un vin frais et délicat.



Autres

La Camioneta Frizzante

Laisse-toi séduire par le camionette 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.

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
Verdejo

STYLE
Vin blanc pétillant

TENEUR EN ALCOL
5.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
6-8°C

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.



Autres

La Camioneta Moscato

Les fines bulles rafraîchissantes de La Camioneta Moscato en font la nouvelle tendance à la mode chez les amateurs de vin. Élaboré à base de raisin muscat, il conserve toute la douceur de ce cépage qui mûrit au soleil sur les terres de La Mancha.

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
Moscatel

STYLE
Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL
7%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 6-9°C

Notes de dégustation

Délicieux et agréable Moscato. Floral, notes exotiques intenses, arômes caractéristiques de noyau et de peau de pêche. Bouche rafraîchissante, avec des bulles délicates et une sensation sucrée au palais.

Accords

C'est un vin idéal pour l'apéritif et pour accompagner les desserts.

Informations techniques

Élaboré à partir du cépage Muscat d'Alexandrie. Après une légère pression des grappes, on obtient un moût propre de haute qualité. Ce moût est fermenté, avec des levures spécialement sélectionnées, dans des cuves isobares jusqu'à l'obtention de 7 degrés d'alcool, laissant une pression interne à environ 4 bars après l'arrêt de la fermentation par le froid. Il est maintenu sur ses lies fines pendant quelques semaines à basse température pour la maturation, l'affinage et l'achèvement du vin mousseux. Toutes ses nuances aromatiques doivent être intégrées aux bulles fines et délicates. Le Moscato est ensuite filtré et mis en bouteille.