

A.O.C. La Mancha

Montefrio Tempranillo

Montefrio Tempranillo 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 **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 12ºC et 14ºC.**

Notes de dégustation

Sa robe est rouge profond et ses arômes luxueux englobent des baies rouges, son palais est riche avec une petite touche de poivron vert, des épices et du moka. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, le chili con carne et le fromage affiné.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et cueilli à la main. Avant la fermentation, les raisins sont macérés sous une atmosphère inerte et à des températures basses. La fermentation s'opère à une température de 22ºC pour préserver les arômes et les saveurs d'origine.



A.O.C. La Mancha

Montefrio Blanc

Montefrio Blanc 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 **Airén**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10ºC et 12ºC**

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. Ce vin a de merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de poire et de fruits tropicaux. Cela est reflété sur le palais et crée un vin élégant d'une fin en bouche agréable, persistante et soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et une grande gamme de plats espagnols à base de fruits de mer, y compris les poissons à la sauce au beurre ou avec des pâtes et du fromage.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés et les technologies modernes de production sont utilisées pour produire un vin délicat. La fermentation a lieu entre 14ºC et 16ºC dans des cuves en acier inoxydable après une macération froide de 4 à 6 heures.



A.O.C. La Mancha
Montefrío Rosé

Montefrio Rosé est un vin délicat et fruité qui a la structure d'un bon vin rouge.

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 **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10ºC et 12ºC.**

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosé caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de framboises et de fruits rouges frais sur son nez. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Un vin idéal pour les barbecues ou avec le poisson et 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. Les raisins sont soumis à une macération de basse température et inerte avant la fermentation, qui permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquiert sa couleur rosé caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 12-14 jours.