

Soliera



A.O.C. La Mancha

Soliera Rouge

Soliera est un vin rouge 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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 12°C et 14°C.

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 moka. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes en sauce, les boulettes de viande 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 22°C pour obtenir les meilleurs arômes et saveurs.



A.O.C. La Mancha Soliera Blanc

Soliera Blanc 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

Airén

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 8-10°C

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. Ce vin présente de riches arômes d'herbes, de pomme, de pêche et de fruits tropicaux. Ces arômes se retrouvent aussi sur le palais de ce vin élégant d'une fin en bouche soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et des fruits de mer, des poissons en sauce ou du fromage.

Informations techniques

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

Soliera



A.O.C. La Mancha Soliera Rosé

Soliera Rosé est délicat et fruité comme un vin blanc, tout en ayant la structure d'un excellent vin rouge.



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
100 % Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11 %

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

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve l'arôme original de fraises et de fruits rouges typique de ce cépage. 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 suivant les méthodes traditionnelles de production des rosés. Les raisins sont soumis à une macération de basse température et dans une atmosphère inerte avant la fermentation, qui permet au vin d'acquérir sa couleur et ses arômes fruités caractéristiques. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C pendant environ 12-14 jours.