



A.O.C. La Mancha Viña San Juan Merlot Syrah Tempranillo

L'étiquette de Viña San Juan Merlot Syrah Tempranillo représente la fête des feux de la nuit de la Saint-Jean, dans la ville de Tolède. Nous nous efforçons de tirer le maximum d'expressivité des trois cépages que nous utilisons (merlot, syrah et tempranillo) pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir des 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.



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

Merlot, Syrah et Tempranillo.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 12°C et 14°C.

Notes de dégustation

Intense couleur rouge. Des arômes riches de fruits rouges. Son palais est riche avec une petite touche de poivron vert, d'épices et de moka. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, les hamburgers et les fromages affinés ou semi-affinés.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main, puis chaque cépage est fermenté séparément à une température contrôlée (23 à 25°C) 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'une excellente qualité tout en maintenant les caractéristiques du terroir.

Derniers Prix

OR

2025 Sakura Awards: Viña San Juan Tinto 2024



A.O.C. La Mancha Viña San Juan Sauvignon Blanc Airén Viura

L'étiquette de Viña San Juan représente la fête des feux de la nuit de la Saint-Jean, dans la ville de Tolède. Pour créer le Viña San Juan Blanc, nous nous efforçons de titrer le maximum d'expressivité des trois cépages que nous utilisons (chardonnay, verdejo et viura) pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir des 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.



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 10°C et 12°C

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. De merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de pêche et de fruits tropicaux. Un vin élégant avec une fin en bouche agréable, persistante et soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et des plats de poisson ou de fruits de mer. Essayez-le aussi 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 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 6 à 8 heures. 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.

Derniers Prix

OR

2023 Mundus Vini: Viña San Juan Sauvignon Blanc Airen Viura 2022 –**BEST OF SHOW LA MANCHA WHITE**



A.O.C. La Mancha Viña San Juan Rosé

Notre vin de qualité extra Viña San Juan Rosé est un vin délicat et fruité qui a la structure d'un bon vin rouge. L'étiquette représente le traditionnel feu de camp de la nuit de Saint-Jean (le 23 juin).



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 12°C et 14°C.

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 contrôlée, 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 17°C dans des cuves en acier inoxydable.

Derniers Prix

OR
2022 Mundus Vini: Viña San Juan Rosado 2021



A.O.C. La Mancha Viña San Juan Selección

Le Viña San Juan Selección est produit à partir du cépage Tempranillo, provenant de vieux vignobles dont la production ne dépasse pas 4 000 kg par hectare. Ces ceps font l'objet d'une surveillance rigoureuse de maturité.

La récolte est faite à la main, ce qui signifie que toutes les grappes de raisins arrivent intactes à la cave.



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
À servir entre 15°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge cerise éclatant avec des reflets violets et des arômes intenses de fruits rouges et roses. Le palais révèle des saveurs de prunes et de mûres arrivées maturité avec des tannins équilibrés et une texture douce.

Accords

Il se marie à merveille avec les plats à base d'agneau, les plats traditionnels manchegos, le gibier, le pâté de perdrix aux fines herbes, le fromage affiné, etc.

Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, empli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22°C et 25°C. On procède également à une fermentation malolactique pour adoucir les tannins.