



Vino de la Tierra de Castilla y León Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

L'Altos de Tamaron, élaboré à partir du cépage Tempranillo, vient compléter la gamme protégée par l'indication géographique de Castille-et-León.

Ils sont communément appelés « Vinos de la Tierra de Castilla y León » et leur zone de production couvre l'ensemble des communes de la Communauté autonome de Castille-et-León.

Il s'agit de vins équilibrés grâce au processus de maturation du raisin, exposé au climat de la région avec de grandes variations de température entre le jour et la nuit.

Région

Castilla y León est une indication géographique protégée espagnole, utilisée pour désigner les vins de pays produits dans la région autonome de Castille-et-León, en Espagne.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

Notes de dégustation

Fruits frais, framboise, sur des notes légèrement minérales. Subtil, élégant et gourmand.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges cuites à la pierre. Il peut également être associé à des ragoûts accompagnés de sauces relevées, comme les joues de porc ibérique ou la queue de taureau.

Informations techniques

Les raisins sont sélectionnés et fermentés à une température contrôlée de 22 °C afin d'obtenir un potentiel aromatique maximal, après avoir subi une période de macération pré-fermentaire de 2 jours. Cela garantit que le vin acquiert sa couleur caractéristique et des tanins polis.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL 2024