A.O.C. La Mancha

Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette représente véritablement ce terroir. Pour notre vin blanc Caliza, nous avons extrait l'expression maximale de trois cépages (Sauvignon Blanc, Airén et Viura) pour créer ce merveilleux coupage qui est un vrai plaisir les 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.

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 **Sauvignon Blanc, Airen et Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10ºC et 12ºC**

Notes de dégustation

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

Accords

Idéal avec des tapas et des plats à base de fruits de mer et de poissons. Essayez-le 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 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 16ºC. Le résultat ? Un vin frais et délicat.