

A.O.C. La Mancha

Caliza Organic Tempranillo

L'étiquette Caliza reflète les caractéristiques propres au terroir calcaire typique de cette région. Pour notre Caliza rouge, nous avons tiré le maximum de l'expressivité du cépage tempranillo afin de créer ce vin exceptionnel qui est un véritable plaisir pour les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin parfait pour accompagner un large éventail de plats de la gastronomie espagnole.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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 **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºC**

Notes de dégustation

Couleur cerise avec des arômes de fraises et de fruits des bois. Il s'agit d'un vin rouge doux et bien équilibré.

Accords

Il est parfait pour accompagner des pâtes accompagnées de sauces légères, des viandes rôties, de la charcuterie et des fromages doux.

Informations techniques

Vin élaboré à partir de raisins Tempranillo biologiques sélectionnés dans nos vignobles. Le vin est élaboré selon les normes et réglementations de l'agriculture biologique, telles que l'utilisation d'engrais organiques naturels dans les vignobles exempts d'engrais et de pesticides. Les raisins sont récoltés à la main et, selon les mêmes critères biologiques, tous les processus et traitements naturels sont effectués dans la cave jusqu'à l'obtention de ce vin biologique.