



A.O.C. La Mancha Caliza Rosé

L'étiquette du Caliza représente les caractéristiques propres au terrain calcaire de la région où il est produit. Nous avons cherché à obtenir une expressivité optimale du Tempranillo pour créer ce vin rosé fruité surprenant, doté d'une excellente structure.



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 8°C et 10°C.

Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, clair, frais et fruité. Il conserve les arômes originaux de fraises et de fruits rouges du cépage tempranillo. Il est bien équilibré et rafraîchissant au palais, avec une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Un vin idéal pour les barbecues, les pique-niques ou les entrées, notamment celles à base 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. Avant la fermentation, les raisins sont soumis à une macération contrôlée de 4 à 6 heures, qui permet au vin d'acquies sa couleur caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14°C à 16°C.