

Vino de la Tierra de Castilla y León

El Aviador Rouge

Le Tempranillo est le cépage espagnol par excellence, cultivé en particulier dans toute la région de Castille-et-Léon. Il est connu sous différents noms locaux, comme Tinta de Toro, Tinta del País, etc.

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-Léon, en Espagne.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 14 et 16ºC**

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise profond rehaussé de tons violets. Au nez : Arômes de baies rouges et noires, avec une pointe de réglisse. Au palais : Saveurs de fruits noirs concentrées avec un parfait équilibre entre le fruité et les tannins. Rond, doux et persistant.

Accords

Un accompagnement parfait pour la viande froide comme les tranches de chorizo ou le jambon Serrano, les plats à base de riz et de pâtes ainsi que le fromage.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré. Les raisins sont sélectionnés dans le but de donner naissance à un vin jeune. Le vin connaît une période de macération à froid qui lui permet d'acquérir la couleur et les polyphénols désirés. La fermentation, qui dure entre 8 et 10 jours, se passe dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée aux alentours de 22-24ºC. Des micro-oxygénations sont réalisées pour donner au vin un maximum de fruité et de douceur.