

## El Aviador Rouge



### 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 16°C**

#### 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 22-24°C. Des micro-oxygénations sont réalisées pour donner au vin un maximum de fruité et de douceur.