



A.O.C. Rioja El Círculo Tempranillo

El Círculo est produit à partir de raisin Tempranillo, le cépage le plus prestigieux de l'A.O.C. La Rioja. Le climat de cette région est influencé par l'Atlantique, ce qui, complété par la rigueur de notre production de vin, donne naissance à des vins complexes, doux et ronds dégageant des arômes floraux et des saveurs de baies noires.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir à 15°C

Notes de dégustation

Ce vin présente une brillante robe rouge rubis intense et de légers tons pourpres. Le bouquet dégage d'intenses arômes de fruits rouges. Agréablement frais, il est rond et bien équilibré en bouche. La fin en bouche est persistante et laisse en arrière-bouche un arôme de mûres.

Accords

Un accompagnement idéal pour les salades, les plats à base de pâtes, de riz ou de viande blanche.

Informations techniques

Le raisin est récolté à extrême maturité. Une période de macération à froid de 48 à 72 heures permet d'extraire la couleur des peaux et leurs arômes fruités. Ensuite, la fermentation a lieu et le moût est maintenu à une température entre 21 et 23°C.