

A.O.C. La Mancha

La Camioneta Tempranillo Rosé

La gamme La Camioneta fait son entrée dans le monde du vin avec une proposition innovante et dynamique, destinée à une génération à la recherche de vins frais et modernes, sans complications. La Camioneta rosé est un vin parfait pour les jeunes qui vivent leur vie avec intensité. Un rosé frais, aux arômes fruités et à la finale persistante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

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 **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Ce vin présente une couleur rose éclatante, caractéristique du cépage tempranillo. Au nez, il dégage un arôme frais et net qui évoque les fraises et les fruits rouges sauvages. En bouche, il se révèle équilibré et rafraîchissant, avec une finale persistante qui invite à en reprendre un verre.

Accords

Un vin parfait pour les barbecues et les pique-niques, ou pour accompagner les entrées, en particulier celles à base de fruits de mer.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour ce vin, élaboré selon la méthode traditionnelle des vins rosés. Les raisins subissent une macération à température contrôlée avant la fermentation pendant environ 4 à 6 heures, ce qui permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14 à 16 °C.