



Autres

Boîte de Sangria Peñasol

La sangria est la boisson estivale typique, spécialement conçue pour être dégustée sur les belles plages espagnoles et dans le monde entier. La sangria classique est un délicieux mélange de vin rouge et d'extraits naturels.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Sélection de raisins rouges

STYLE

Sangria à base de vin rouge

TENEUR EN ALCOOL

5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Refroidissez-le avec des glaçons, des tranches de citron, d'orange, de fraises ou de pomme pour lui donner un goût particulier. Se combine parfaitement avec du tonic ou du jus de citron.

Notes de dégustation

Saveur fraîche et fruitée avec des arômes d'écorce d'orange et de cerises. En bouche, il est agréable, légèrement sucré et très plaisant.

Accords

Une boisson de fête parfaite à partager. Servir avec une paella, des tapas chaudes ou froides comme des olives ou des noix.

Informations techniques

Avant d'être mise en bouteille, la sangria est pasteurisée afin d'assurer les garanties maximales d'hygiène et de sécurité, tout en conservant intactes sa couleur, son arôme et ses qualités gustatives.