



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Shiraz

Les meilleurs raisins des vignobles de la « Valle de las Piedras » atteignent leur maturité sous les rayons du soleil de la région du centre de l'Espagne. Facile à cultiver, le cépage Syrah, qui est utilisé pour produire ce vin, a une saison de pousse longue et s'adapte bien à tous les types de climat, idéal pour la région de La Manche.

☐ Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
Shiraz

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 15°C et 17°C.

☐ Notes de dégustation

Robe couleur framboise intense avec des arômes de violette, de prune et de baies noires. On retrouve au palais des saveurs de marmelade à la prune, à la groseille et à la mûre, avec une fin en bouche agréable et longue.

☐ Accords

Ce vin se marie parfaitement avec des fromages et de la charcuterie. Il constitue également un très bon choix pour les ragoûts ou des rôtis de porc ou d'agneau

☐ Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont effectués avant de procéder à la récolte, pour obtenir un bon équilibre entre la douceur, l'acidité et la maturité phénolique. Le vin connaît une période de macération à froid qui dure habituellement 3 ou 4 jours. La fermentation s'opère ensuite dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C. Elle dure entre 6 et 8 jours, le but étant de produire un vin bien structuré tout en étant pensé comme un vin jeune.