Autres

Sangría Peñasol Litre

La sangria est la boisson typique de l'été, à savourer sur les magnifiques plages espagnoles et partout dans le monde. Un délicieux mélange de vin rouge et d'extraits naturels est soigneusement confectionné pour produire cette sangria classique.

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
Mélange de raisins rouges

STYLE
Sangría à base de vin rouge

TENEUR EN ALCOOL
7 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir très frais avec des glaçons, des rondelles de citron, d'orange, des fraises ou des pommes pour lui donner un peu plus de punch ! Elle est également très savoureuse avec de du tonic ou du jus du citron.

Notes de dégustation

Une couleur rouge cerise très brillante. D'intenses arômes d'agrumes mélangés à des fruits rouges bien mûrs. En bouche, elle présente une saveur douce, agréable et légèrement sucrée.

Accords

Cette boisson à partager est idéale pour les fêtes. Elle se marie à merveille avec de la paella, des tapas chaudes ou froides, ou tout simplement avec des olives et des amandes.

Informations techniques

Avant sa mise en bouteille, la sangria est soumise à un procédé de pasteurisation qui préserve les qualités de couleur, d'arôme et de saveur tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.