

Viña San Juan Selección



A.O.C. La Mancha Viña San Juan Selección

Le Viña San Juan Selección est produit à partir du cépage Tempranillo, provenant de vieux vignobles dont la production ne dépasse pas 4 000 kg par hectare. Ces ceps font l'objet d'une surveillance rigoureuse de maturité.

La récolte est faite à la main, ce qui signifie que toutes les grappes de raisins arrivent intactes à la cave.



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
À servir entre 15°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge cerise éclatant avec des reflets violets et des arômes intenses de fruits rouges et roses. Le palais révèle des saveurs de prunes et de mûres arrivées maturité avec des tannins équilibrés et une texture douce.

Accords

Il se marie à merveille avec les plats à base d'agneau, les plats traditionnels manchegos, le gibier, le pâté de perdrix aux fines herbes, le fromage affiné, etc.

Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, empli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22°C et 25°C. On procède également à une fermentation malolactique pour adoucir les tannins.