

A.O.C. La Mancha

Caliza Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette représente véritablement ce terroir. Pour notre vin blanc Caliza, nous avons extrait l'expression maximale de deux cépages (Verdejo et Sauvignon Blanc) pour créer ce merveilleux coupage qui est un vrai plaisir les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la cuisine espagnole.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 10-12ºC**

Notes de dégustation

Robe citron pâle avec des arômes de pêche mûre et de fruits tropicaux. Un vin léger, frais et bien équilibré, idéal pour les poissons et fruits de mer, les salades et les plats orientaux.

Accords

Idéal avec une cuisine légère comme les poissons et crustacés, les salades de pâtes et la cuisine orientale comme les sushis.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés de nuit fin septembre début octobre. Cette température plus fraîche permet aux raisins de conserver leurs merveilleux caractères aromatiques. Après foulage, le moût est mis en macération de 6 à 8 heures à température fraîche pour obtenir le maximum d'expression des arômes. La fermentation de chaque variété est réalisée à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable à 14-16 ºC afin d'obtenir une expression maximale des arômes. Le résultat est un vin frais et délicat.