

Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Rosé

Le raisin Tempranillo mûrit parfaitement entre la chaleur nécessaire de la journée et la douceur des soirées. Ce rosé est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de la région.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

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 **Tempranillo – Garnacha**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir frais entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Robe : Rose intense et éclatant. Arômes de fruits frais avec des pointes de fraises et autres baies rouges sur son nez. Palais riche et équilibré. Ce rosé est léger, pur, frais, fruité, modérément acide et sa fin est bouche est élégante.

Accords

Idéal pour les fruits de mer, les grillades, les légumes, les champignons, les plats à base de poisson et les soupes

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 6 et 8 heures, courte période permettant au vin d'acquérir la couleur désirée. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.