

Vino de la Tierra de Castilla y León

El Aviador Tempranillo

Para la mayoría, el cielo es el límite. Para El Aviador, el Cielo es su casa.
Este vino está elaborado con uva tempranillo, la variedad de uva española que, por excelencia, más se cultiva en la regiones de Castilla, adoptando diferentes nombres locales como Tinta de Toro, Tinta del País, etc.

Región

Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se aconseja beber a una temperatura entre 14 º y 16º C.

Notas de Cata

Este monovarietal de Tempranillo sorprende por su intenso color cereza, con ribete violáceo, que en fase olfativa presenta aromas intensos a fresa, frambuesa, grosella y regaliz negro. La fruta vuelve a aparecer en el paso de boca.

Maridaje

Su buena estructura y persistencia hacen que combine muy bien con carnes, arroces, embutido o queso.

Información Técnica

Los estrictos controles sobre la maduración son respetados con el fin de obtener un vino bien equilibrado. Las uvas son seleccionadas para obtener este perfil de vino joven y realizar una maceración prefermentativa en frío y poder obtener así color y polifenoles deseados. La fermentación transcurre durante 8-10 días a fermentación controlada en torno a 22-24ºC y se realizan microoxigenaciones para obtener la máxima frutosidad y amabilidad del vino.



Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Blanco

Para la mayoría, el cielo es el límite. Para El Aviador, el Cielo es su casa.
El coupage de las uvas, verdejo y sauvignon blanc, consigue complementar y potenciar las cualidades de estas dos variedades de uva para crear un vino diferente.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Verdejo y Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC.**

Notas de Cata

De bonito color amarillo pálido, con reflejos verdosas. Su gran intensidad aromática expresa tonos cítricos y tropicales, piña, pomelo. En boca deja una sensación fresca con un final limpio y elegante.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16ºC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.



Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Rosado

Las uvas variedad tempranillo maduran perfectamente debido a la calidez del día y la frialdad de la noche. El rosado se elabora según el método tradicional de elaboración de este vino.

VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Tempranillo y Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se aconseja beber a una temperatura entre 8 º y 10º C.

Notas de Cata

Color rojo fresa brillante. Sobresalen intenso aromas a fresas y frambuesas. En boca, es fructuoso, sabroso y con un final elegante.

Maridaje

Ideal para combinar con entrantes, pastas, embutidos y carnes .

Información Técnica

Los estrictos controles sobre la maduración son respetados con el fin de obtener un vino bien equilibrado con los correctos niveles de azucares, acidez. Se realizan maceraciones peliculares en frío durante periodos cortos de tiempo 6-8 horas para obtener el color deseado. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16º C durante 10-12 días, dando como resultado un vino con muy afrutado y goloso.