

D.O.Ca. Rioja

La Camioneta Tempranillo

La gama La Camioneta irrumpe en el mundo del vino con una propuesta innovadora y vibrante, dirigida a una generación que busca vinos frescos y modernos sin mayores complicaciones. La Camioneta Tempranillo es un vino joven equilibrado e intensamente frutal, elaborado partir de uva tempranillo.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo.**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **12-14ºC**

Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

Maridaje

Un vino idela para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o ensaladas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23ºC durante unos 8-10 días.



D.O. Rueda

La Camioneta Verdejo

En España, la variedad de uva verdejo es un sinónimo de un delicioso vino blanco ligero y afrutado.
La Camioneta Verdejo es un vino que capta a la perfección la imagen fresca y desenfada de la región de Rueda, donde está ubicada la bodega de Pagos del Rey. Un cultivo cuidadoso de la uva estrella de esta región, la verdejo, combinada con las más modernas técnicas en vinificación, dan lugar a un vino blanco deliciosamente fresco y afrutado con verdadero carácter y personalidad.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

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

Notas de Cata

Color alimonado con reflejos dorados. En nariz predominan las notas a hinojo, heno y fruta blanca madura. En boca es frutoso, intenso y agradable.

Maridaje

Disfruta de este vino verdejo con mariscos y pescados y sorprende con un maridaje con comida asiática.

Información Técnica

Las uvas se vendimian a finales de septiembre- principios de octubre de madrugada. Esta temperatura más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16ºC.



D.O. La Mancha

La Camioneta Tempranillo Rosado

La gama La Camioneta irrumpe en el mundo del vino con una propuesta innovadora y vibrante, dirigida a una generación que busca vinos frescos y modernos sin mayores complicaciones. La Camioneta rosado es un vino perfecto para los jóvenes que viven la vida con intensidad. Un rosé fresco, aromas frutales y un final persistente.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Este vino se presenta con un llamativo color rosado, característico de la uva tempranillo. En nariz, despliega un aroma fresco y limpio que evoca a fresas y frutos rojos silvestres. En boca, se revela como un vino equilibrado y refrescante, con un final persistente que invita a otra copa.

Maridaje

Un vino perfecto para las barbacoas y pic-nic, o con entrantes especialmente los elaborados a base de marisco.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas se seleccionan para este vino que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Las uvas pasan por una maceración a temperatura controlada antes de la fermentación durante unas 4-6 horas, lo que permite que el vino adquiera su característico color. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC.



Otros

La Camioneta Frizzante

Déjate seducir por La Camioneta frizzante. Un espumoso refrescante, divertido que combina con cualquier tipo de plato gracias a su baja graduación alcohólica y a sus finas burbujas.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Verdejo**	ESTILO **Frizzante**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **5.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **6-8ºC**

Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo con un proceso natural, conseguimos un perfecto equilibrio de alcohol, acidez y dulzor, con un carácter frutal. Goloso y muy refrescante por el contenido carbónico natural y su baja graduación alcohólica 5.5%.

Maridaje

Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo, recolectadas por la noche y que pre-maceran en frío antes del prensado para una máxima extracción de los aromas varietales característicos del Verdejo. El Mosto es parcialmente fermentado en depósitos isobáricos especiales hasta conseguir un perfecto balance entre el alcohol, dulzor, acidez y contenido en CO2 de origen natural. La fermentación se para en 5.5 grados de alcohol mediante frío.