



D.O. La Mancha Viña San Juan Merlot Syrah Tempranillo

La etiqueta de Viña San Juan refleja la fiesta de las hogueras de la noche de San Juan en la ciudad de Toledo. Para nuestro Viña San Juan Merlot Syrah Tempranillo, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Merlot, Syrah y Tempranillo para crear este estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



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

Merlot, Syrah y Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 12-14 °C

Notas de Cata

Intenso color rojo. Ricos aromas a frutos rojos. Muy sabroso y complejo en el paladar con un toque de pimienta, moca y especias. Muy equilibrado y cálido con un agradable y duradero final.

Maridaje

Perfecto con carnes rojas, pasta, hamburguesas y quesos manchegos curados y semi-curados.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas cuidadosamente y vendimiadas a mano. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar a temperatura controlada de 23-25°C para garantizar el máximo potencial aromático y los aromas y sabores originales. En ensamblaje de las uvas es crucial para producir un vino de excelente calidad, manteniendo las características propias del terreno.

Premios

ORO

2023 Berliner Wine Trophy: Viña San Juan Tinto 2022

PLATA

2024 Sakura Awards: Viña San Juan Tinto 2022



D.O. La Mancha Viña San Juan Sauvignon Blanc Airen Viura

La etiqueta de Viña San Juan refleja la fiesta de las hogueras de la noche de San Juan en la ciudad de Toledo. Para nuestro Viña San Juan Blanco, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Sauvignon Blanc, Airen y Viura para crear esta estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



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

Sauvignon Blanc, Airen y Viura

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 10-12º C

Notas de Cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Extraordinarios aromas frescos de hierbas, manzana, melocotón y frutas tropicales. Un vino elegante con un final muy agradable, persistente y sedoso.

Maridaje

Perfecto con tapas y platos de pescado y mariscos. Pruébalo también con pasta y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian por la noche a finales de septiembre y comienzos de octubre. Esta temperatura fría hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16 °C. El resultado es vino fresco y delicado.

Premios

ORO

2023 Mundus Vini: Viña San Juan Sauvignon Blanc Airen Viura 2022 – **BEST OF SHOW LA MANCHA WHITE**



D.O. La Mancha Viña San Juan Rosado

La etiqueta de Viña San Juan refleja la fiesta de las hogueras de la noche de San Juan en la ciudad de Toledo. Para nuestro rosado hemos extraído la máxima expresividad de la uva tempranillo para crear este estupendo rosado de excelente estructura.



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 12-14 °C

Notas de Cata

Con su característico color Rosado, es un vino ligero, limpio, fresco y afrutado. Conserva los aromas originales de fresa y frutos rojos de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, refrescante y tiene un final limpio y persistente.

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 baja y atmósfera inerte antes de la fermentación, lo que permite que el vino adquiera su característico color. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C durante unos 11-14 días.

Premios

ORO
2022 Mundus Vini: Viña San Juan Rosado 2021



D.O. La Mancha Viña San Juan Selección

La noche del 23 al 24 de junio es la fecha elegida para la celebración de San Juan, cuando se realizan hogueras en las calles, plazas y playas, un ritual del fuego purificador. Es la magia de una noche especial, la celebración del triunfo de la luz sobre la oscuridad. Viña San Juan refleja la fiesta de las hogueras de la noche de San Juan en la ciudad de Toledo.



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
Se recomienda servir entre 15 y 18°C.

Notas de Cata

Brillante rojo cereza con reflejos violáceos, aromas intensos de frutos rojos y rosas. Sabores de ciruelas y moras maduras, de textura suave y taninos equilibrados.

Maridaje

Es perfecto para degustar con guisos de cordero, platos tradicionales manchegos, carne de caza, paté de perdiz y de finas hierbas, queso curado, etc.

Información Técnica

Tras una cuidada selección en el campo y posterior recogida manual de la uva, se le somete a una maceración en frío más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, lo que ayuda a la obtención de taninos dulces y también de carácter, así como aportando aromas florales y de frutas rojas propios de la uva Tempranillo. Esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 °C. Terminada la fermentación alcohólica se produce la fermentación maloláctica para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces en boca.