

D.O. La Mancha

Caliza Organic Tempranillo

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza tinto, hemos extraído la máxima expresividad de la variedad tempranillo para crear esta estupendo vino 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a temperatura ambiente (entre 16-18ºC).**

Notas de Cata

Color cereza con aromas a fresas y frutos del bosque. Se trata de un vino tinto suave bien equilibrado.

Maridaje

Es perfecto para acompañar con pastas con suaves salsas, carnes asadas, embutidos y quesos suaves.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Tempranillo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.