

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.