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.

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 **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir entre 15 y 18ºC.**

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 ºC. Terminada la fermentación alcohólica se produce la fermentación maloláctica para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces en boca.