



Felix Solís

A.O.C. Rioja

Auténtica Tempranillo Garnacha

AUTÉNTICA reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole comme la DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo Garnacha célèbre l'essence du raisin le plus cultivé en Espagne, le Tempranillo, qui, avec le Garnacha, rend hommage à une région connue internationalement pour ses vins.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE

Tempranillo et Garnacha

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 9 y 11°C

Notes de dégustation

Couleur rose fraise avec des arômes de fraise et de framboise. C'est un rosé élégant, très frais en bouche, avec beaucoup de fruit et une bonne structure.

Accords

Accompagne idéalement les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades de tous types.

Informations techniques

Vin élaboré à partir de raisins Tempranillo et Garnacha soumis à une macération contrôlée de 3 à 6 heures. Cela permet aux peaux d'être en contact avec le moût et d'acquérir une belle couleur rose. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 15-16° C pendant 20 jours.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023