



Felix Solis

A.O.C. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole comme la DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo célèbre l'essence de ce cépage et lui rend hommage en tant que principal protagoniste et représentant d'une région reconnue au niveau international.

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

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 9 y 11°C

Notes de dégustation

Couleur cerise foncée avec des reflets violets. Arômes puissants de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Goût frais et doux, avec une intensité fruitée et un arrière-goût agréable et persistant.

Accords

Un vin merveilleux pour accompagner divers plats, y compris les viandes rouges, les pâtes, les fromages ou les salades.

Informations techniques

Raisins Tempranillo. Le processus de vinification commence par une macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur et les arômes fruités. Fermentation en cuves d'acier inoxydable à des températures comprises entre 21 et 23°C pendant 8-10 jours.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024

SILVER

2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024