

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Garnacha Rosé

Le raisin Garnacha mûrit parfaitement entre la chaleur nécessaire de la journée et la douceur des soirées de la région de Tierra de Castilla. Ce rosé est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de la région.

VEGANO

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Garnacha**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir frais entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rose intense avec des arômes de fruits frais et de baies rouges. Le palais est léger et équilibré avec des traits frais et fruités.

Accords

Idéal avec des fruits de mer, du poisson et des soupes aux légumes.

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC à 18ºC pour une durée allant jusqu'à 10 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.