

El Aviador Blanc



Felix Solis

Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Blanc

Les cépages Grape Verdejo et Sauvignon Blanc sont assemblés dans ce vin de la région de la Terre de Castille. Un vin fruité, fin et net qui préserve les caractéristiques de chaque cépage.



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

Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il est conseillé de le boire très frais, à une température entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Il dégage au nez d'intenses arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, il est doux et très frais, avec des notes fruitées.

Accords

Il accompagne parfaitement le poisson, les fruits de mer et les salades méditerranéennes.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains Verdejo et Sauvignon Blanc sont sélectionnés et macérés pendant plusieurs heures, ce qui favorise l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16°C. Nos vignerons procèdent ensuite au coupage avec verdejo et sauvignon blanc.