

Montefrio Blanc



Felix Solis

A.O.C. La Mancha Montefrio Blanc

Montefrio Blanc un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la cuisine espagnole.



Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE
Airén

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 10°C et 12°C

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. Ce vin a de merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de poire et de fruits tropicaux. Cela est reflété sur le palais et crée un vin élégant d'une fin en bouche agréable, persistante et soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et une grande gamme de plats espagnols à base de fruits de mer, y compris les poissons à la sauce au beurre ou avec des pâtes et du fromage.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés et les technologies modernes de production sont utilisées pour produire un vin délicat. La fermentation a lieu entre 14°C et 16°C dans des cuves en acier inoxydable après une macération froide de 4 à 6 heures.