

Félix Solís

A.O.C. La Mancha

Montefrio Tempranillo

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

VEGANO

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 **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 12ºC et 14ºC.**

Notes de dégustation

Sa robe est rouge profond et ses arômes luxueux englobent des baies rouges, son palais est riche avec une petite touche de poivron vert, des épices et du moka. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, le chili con carne et le fromage affiné.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et cueilli à la main. Avant la fermentation, les raisins sont macérés sous une atmosphère inerte et à des températures basses. La fermentation s'opère à une température de 22ºC pour préserver les arômes et les saveurs d'origine.