

Montefrio Tempranillo



Felix Solis

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 22°C pour préserver les arômes et les saveurs d'origine.

A.O.C. La Mancha Montefrio Tempranillo

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



Région

La Mancha 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 12°C et 14°C.

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.