

Felix Solis

A.O.C. La Mancha
Soliera Rosé

Soliera Rosé est délicat et fruité comme un vin blanc, tout en ayant la structure d'un excellent vin rouge.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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 **100 % Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8ºC et 10ºC.**

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve l'arôme original de fraises et de fruits rouges typique de ce cépage. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Un vin idéal pour les barbecues ou avec le poisson et les fruits de mer.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour ce vin, qui est produit suivant les méthodes traditionnelles de production des rosés. Les raisins sont soumis à une macération de basse température et dans une atmosphère inerte avant la fermentation, qui permet au vin d'acquérir sa couleur et ses arômes fruités caractéristiques. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC pendant environ 12-14 jours.