



## Vino de la Tierra de Castilla y León El Aviador Rouge

Le Tempranillo est le cépage espagnol par excellence, cultivé en particulier dans toute la région de Castille-et-Léon. Il est connu sous différents noms locaux, comme Tinta de Toro, Tinta del País, etc.

### 📍 Région

Castilla y León est une indication géographique protégée espagnole, utilisée pour désigner les vins de pays produits dans la région autonome de Castille-et-Léon, en Espagne.

VARIETY  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 14 et 16°C**

### 📄 Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise profond rehaussé de tons violets. Au nez : Arômes de baies rouges et noires, avec une pointe de réglisse. Au palais : Saveurs de fruits noirs concentrées avec un parfait équilibre entre le fruité et les tannins. Rond, doux et persistant.

### ♥ Accords

Un accompagnement parfait pour la viande froide comme les tranches de chorizo ou le jambon Serrano, les plats à base de riz et de pâtes ainsi que le fromage.

### 📘 Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré. Les raisins sont sélectionnés dans le but de donner naissance à un vin jeune. Le vin connaît une période de macération à froid qui lui permet d'acquérir la couleur et les polyphénols désirés. La fermentation, qui dure entre 8 et 10 jours, se passe dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée aux alentours de 22-24°C. Des micro-oxygénations sont réalisées pour donner au vin un maximum de fruité et de douceur.



## Vino de la Tierra de Castilla y León El Aviator Blanc

Les vignobles Malvasía de Tierra de Castilla y León prennent de plus en plus d'importance. Les vins de ces vignobles sont très prometteurs pour le futur de ce cépage local.

### 📍 Région

Castilla y León est une indication géographique protégée espagnole, utilisée pour désigner les vins de pays produits dans la région autonome de Castille-et-Léon, en Espagne.

VARIETY  
**Malvasía**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Il est conseillé de le boire très frais, à une température entre 6 et 8°C.**

### 📄 Notes de dégustation

Jaune pâle avec des reflets verts. Au nez, il dégage des arômes intenses de fruits acides comme la pomme, et de fruits exotiques, comme le pamplemousse. En bouche, il apporte une douceur fraîche, crémeuse avec des pointes de minéralité sur le palais, étant donné que c'est un vin assez glycérique. La fin en bouche est équilibrée et élégante par son acidité mesurée.

### ❤️ Accords

Il accompagne particulièrement bien les desserts, les fruits de mer et les poissons mais aussi les fromages frais et les salades, entre autres.

### 📘 Informations techniques

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec des niveaux adéquats de douceur et d'acidité. Avant d'être pressé, le moût est soumis à une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14°C et 16°C pendant 12-14 jours, ce qui permet d'extraire tous les arômes du vin. Elle est suivie par une courte période de maturation, qui donne naissance à un vin élégant, frais et fruité.



## Vino de la Tierra de Castilla y León El Aviator Rosé

Le raisin Tempranillo mûrit parfaitement entre la chaleur nécessaire de la journée et la douceur des soirées. Ce rosé est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de la région.

### 📍 Région

Castilla y León est une indication géographique protégée espagnole, utilisée pour désigner les vins de pays produits dans la région autonome de Castille-et-Léon, en Espagne.

VARIETY  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir frais entre 8 et 10°C.**

### 📄 Notes de dégustation

Robe : Rose intense et éclatant. Arômes de fruits frais avec des pointes de fraises et autres baies rouges sur son nez. Palais riche et équilibré. Ce rosé est léger, pur, frais, fruité, modérément acide et sa fin est bouche est élégante.

### ♥ Accords

Idéal pour les fruits de mer, les grillades, les légumes, les champignons, les plats à base de poisson et les soupes

### 📘 Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 6 et 8 heures, courte période permettant au vin d'acquérir la couleur désirée. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.