



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

Vino de la Tierra de Castilla y León

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.