



Continent du Vin

## VERDUGUEZ

### Veruda Mayor – Tempranillo - 2015

#### Cépages et terroir

**Producteur:** Bodega Verduquez

**Viticulture et Vinification:** Contrôle de la maturité des raisins pour décider de la date de la récolte la plus appropriée. Dans la cave, le vin est immédiatement élaboré grâce à un trempage avec le moût. Puis la fermentation alcoolique commence. Contrôle régulier de la température afin d'obtenir l'équilibre parfait entre l'extraction des tannins et le degré d'alcool.

**Appellation d'Origine:** D.O. La Mancha

**Sols:** Calcaires peu profonds, situés à 722 m d'altitude

**Climat :** Micro climat qui provoque des hivers froids et secs et des été chauds et humides.

**Cépage :** 100 % tempranillo

#### Dégustation

Ce tempranillo est d'une couleur rouge rubis intense avec des reflets violets.

Le nez dévoile des notes florales et fruitées comme la mûre, la framboise, la vanille et les amandes.

La bouche est équilibrée, complexe avec une légère touche d'acidité.

Alcool : 13% - PH : 3,3 - Acidité : 4,75 g/L - Acidité volatile : 0,66 mg/L - Sucres résiduels : < 2g/L

#### Accords mets et vin, conseils de Consommation et garde

A servir sur tous types de plats de viande rouge, des plats de poissons en sauce ou du fromage.  
Température de service : 15-18°

