

Verguduez - Vereda Mayor - Tempranillo - 2018

ESPAGNE

Le domaine :

La Bodega Verguduez est située sur la commune de Villanueva de Alcardete dans l'extrémité Est de la province de Tolède et dans la communauté autonome de la Castilla de la Mancha à une centaine de kilomètre de Madrid et de Tolède. Ces vins espagnols sont produits sous appellations DO la Mancha.



Cépages : 100 % tempranillo

Appellation d'Origine : DO La Mancha

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.



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.

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



Accords mets et vin : A servir sur tous types de plats de viande rouge, des plats de poissons en sauce ou du fromage.

Conseils de consommation : Température de service : 15-18°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr