



VERDUGUEZ FRENESI- TEMPRANILLO

La bodega 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 kilomètres de Madrid et de Tolède. Les vins sont produits sous l'appellation DO la Mancha.

La Bodega Verduguez est située à 720 mètres d'altitude avec des températures qui varient de -8 °C l'hiver à 38 °C l'été : un climat continental, Miguel Angel est la quatrième génération du domaine. Comme beaucoup de Bodegas de la Mancha, Verduguez a connu, dans les années 1990, une réflexion sur la qualité viti/vinicole : changement des méthodes de vinification et passage en Agriculture Biologique. Verduguez propose ici la cuvée Frenesi- Tempranillo provenant de la Mancha. Une cuvée qui reflète exactement ce que l'on recherche sur un vin typique espagnol à petits prix.

Espagne

Mancha

Mancha DO

Cépage : 100 % Tempranillo

Type de culture : Biologique

Terroir :

Les raisins sont issus du vignoble de la Bodega Verduguez au cœur de la Mancha à plus de 700 m d'altitude sur des sols calcaires.

Vinification :

Vendange manuelle, fermentation en cuves en inox à température contrôlée pendant 30 jours. Tous les jours remontages. Petit élevage en fûts de chêne français.

Notes de dégustation :

Robe rubis intense et cerise brillante aux reflets violets. Au nez, arôme floral avec des notes d'amande, de fruits mûrs, de vanille et d'épices. En bouche, vin riche et corsé, à l'acidité modérée, sec et aux notes légèrement boisés, offrant un équilibre parfait entre saveurs fruitées profondes et légèreté.

Accord Mets et Vin

Viandes grillées, Charcuterie

Température

16°C

Garde

3/5 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

