

**Bodega V. De CASTILLA**

DOP La Mancha

**Espagne**

**La Llanura**

**Tempranillo Organic**

Rouge



Culture raisonnée

Vinicola de Castilla est reconnue comme l'une des plus prestigieuses Bodega de Castilla y Mancha. Fondée en 1976 cette société a développé une image hautement qualitative et est devenue l'ambassadrice des crus de la région. La bodega cultive ses vignes de manière raisonnée et produit des vins à l'image de ses vignerons, fiers de leurs valeurs, de leur personnalité et avec passion.



100% Tempranillo



13%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage.  
Vendange à maturité.  
Rendement : 90 hl/ha  
Sols : argileux  
Age vignes : 20 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.  
Cuvaision de 2 semaines. levures autochtones.  
Délestages et pigeages.  
Remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.  
Stabilisation au froid.



Élevé en cuve inox.



**Couleur :**  
Rouge rubis avec des tons violets.  
**Au nez :**  
Nez intense, avec des arômes de fruits frais.

**En bouche :**  
Il est fruité, avec des tanins polis et une acidité qui structurent le vin.  
Une finale très fruitée.

**Accords mets & vin :**  
Avec tapas à l'apéritif, viandes grillées et rôties.

**Taux de sucre :** < 4 g/L



Servir entre 13°C et 15°C.



Garde 2 - 3 ans

