El chiringuito

Sangria rouge biologique

APPELLATION: Terres de Castilla

CLIMAT: Continental

RAISIN(S): Tempranillo Garnacha

SOL(S): Sablonneux, Argileux

ÉLÉVATION: Entre 600 et 700 mètres

ÂGE DU VIN: Entre 20 et 35 ans

TYPE D'ÉLEVAGE: Biologique certifiée

ÉMONDAGE: Espaldera et vaso

PRODUCTION: 4500 boîtes





"El chiringuito Sangría", né avec l'objectif de transporter les arômes des après-midis de plage, de l'été et des nuits sans fin entre amis. La sangria est un des boissons les plus populaires de l'Espagne, elle est caractérisée par sa fraîcheur, couleur et goût fruité.

"El chiringuito Sangría", provient d'un coupage des raisins biologiques Tempranillo/Garnacha, combiné avec du jus organique de citron et orange originaires de la Méditerranée, sans sucres ajoutées. Ses arômes intenses et agréables, rappellent clairement le raisin et les fruits. Il laisse une agréable fraîcheur en bouche qui évoque le goût d'agrumes d'orange et citron.

Un goût ample et appétissant confirme touts les

sensations ressenties dans l'expérience olfactive, pour s'ouvrir ensuite sur une large gamme de baies rouges mûres et de fleurs bleues, où l'on devine la partie la plus noble du vin et ses tanins fondus. "El chiringuito Sangría" a été élaborée spécialement par "Vinos de Terruño", par la famille Pastor Gilabert en collaboration avec les frères Delgado, pionniers de l'agriculture biologique à Castilla. La sangria doit être servie froide, avec la possibilité d'ajouter des fruits et d'utiliser des glaçons, elle et aussi est idéal aussi pour shaker. Vinification: Vin rouge écologique macéré avec du jus écologique de citron et orange originaires de Valence. Après avoir mélangé tous les ingrédients

doucement filtré et pasteurisé.

Caractère: Couleur rouge cerise, propre et lumineux. L'essence d'orange et du citron prédominent. Il est frais, agréable et doux, lorsque on le bois il laisse un goût de vin fruité avec des touches citriques.

dans un réservoir isotherme, il est réfrigéré,

Mariage: Apéritifs, barbecues, fromages, tapas, riz, poisson.

www.vinosdeterrunos.com