

# El chiringuito

## *Sangria blanche*

### *biologique*



<b>APPELLATION:</b>	Terres de Castilla
<b>CLIMAT:</b>	Continental
<b>RAISIN(S):</b>	Airen
<b>SOL(S):</b>	Sablonneux, Argileux
<b>ÉLÉVATION:</b>	Entre 600 et 700 mètres
<b>ÂGE DU VIN:</b>	Entre 20 et 35 ans
<b>TYPE D'ÉLEVAGE:</b>	Biologique certifiée
<b>ÉMONDAGE:</b>	Espaldera et vaso
<b>PRODUCTION:</b>	4500 boîtes



“El chiringuito Sangría”, né avec l’objectif de transporter les arômes des après-midis à la 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 des raisins biologiques Airén, il est combiné avec du jus biologique 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 un agréable fraîcheur en bouche qui évoque le goût d’agrumes d’orange et de citron.

“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’utiliser des glaçons, et elle est idéal aussi pour shaker.

**Vinification:** Vin blanc écologique macéré avec du jus biologique de citron et d’orange originaires de Valence. Après avoir mélangé tous les ingrédients dans un réservoir isotherme, il est réfrigéré, doucement filtré et pasteurisé.

**Caractère:** Couleur jaunâtre avec iridescences dorées. Délicats arômes d’agrumes, mélangés avec des douces notes de cannelle, où l’essence d’orange et du citron prédominent. Il est frais, agréable et doux, lorsque on le boit il laisse un goût de vin fruité avec des touches citriques.

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

[www.vinosdeterrunos.com](http://www.vinosdeterrunos.com)