



Caliza Gran Selección

Caliza Grande Selección est produit à partir du cépage Tempranillo, provenant de vieux vignobles dont la production ne dépasse pas 4 000 kg par hectare. Ces ceps font l'objet d'une surveillance rigoureuse de maturité.



Région

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
**Il est recommandé de la servir
entre 15°C et 18°C.**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur cerise avec des nuances bleutées très vivantes, qui reflètent bien la jeunesse de ce vin. Il dégage des arômes de baies rouges et violettes. Le palais inclut des saveurs de fruits noirs avec des tannins matures et une texture soyeuse.

Accords

Il se déguste accompagné de tout type de viande, de volaille, de pâté, de fromages affinés, etc.

Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, empli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22°C et 25°C. On procède également à une fermentation malolactique pour adoucir les tannins.

Derniers Prix

ARGENT

2020 China Wine&Spirits Awards Best Value: Caliza Gran Selección 2018

2018 AWC Vienna: Caliza Gran Selección 2017