



VIDA ORGÁNICA TEMPRANILLO

Zone d'origine : vignoble Santa Rosa et vignoble Maipú, à Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Raisin : 100 % Tempranillo.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant le mois de mars. Une macération pelliculaire de 8 jours a lieu avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.

Degré alcoolique : 13,4 % vol.

Acidité : 5,70 g/l

Sucre résiduel : 3,80 g/l

Couleur : rouge pourpre d'intensité moyenne.

Arôme : des notes de fruits rouges mûrs comme la framboise, la mûre et la confiture de fraise.

Bouche : bouche équilibrée avec des tanins doux en harmonie avec l'acidité. Délicat et fruité en fin de bouche.

Mets/accords classiques : ce vin bio est excellent pour accompagner des tapas, des paellas, des couscous et des plats épicés.

Service : servir à 15-17°C.



en:

UNION EUROPÉENNE – Règlement CE no 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (*).

(*) LETIS est approuvé par l'Union Européenne en tant qu'organisme de certification argentin soumis à la réglementation des pays tiers équivalents pour émettre des certificats biologiques aux produits argentins à destination de l'Union Européenne.