

Don Aurelio, Crianza D.O Valdepenas,

Originaire du centre de l'Espagne, ce D.O Valdepenas Crianza est produit à base de **Tempranillo uniquement**.

Notes de Dégustation

Sa robe dévoile une jolie couleur rouge cerise avec des reflets violets.

Au nez, se révèlent des arômes de fraise, cerise, cassis, relevés par des notes de vanille et épices douces.

Un vin, élevé au moins 6 mois en fûts de chêne français, qui offre équilibre et longueur en bouche.

A déguster à une température idéale de 15-17°C.

Accord Mets & Vin

Ce vin chaud d'Espagne s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, plats en ragouts et civet ainsi que des fromages affinés.



Info en + :

En Espagne, la dénomination «crianza» définit aussi bien le mode de mûrissement d'un vin que la plus basse catégorie officiellement reconnue d'un vin ayant été élevé en barriques. Un vin de crianza ne peut pas être mis sur le marché avant sa troisième année à partir du millésime. Durant les deux années de mûrissement en fûts et en bouteilles, le vin séjournera au moins six mois en barriques.

