A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Airén – Verdejo

Los Molinos Airen-Verdejo est le résultat d'une rigoureuse sélection des meilleurs grains. Bien qu'il soit un vin jeune, sa structure est excellente.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE	STYLE
Airen et Verdejo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12 %	**Frais entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle avec des teintes dorées. Ce vin frais et intense a des arômes floraux et fruités. Un corps riche et doux dont l'acidité est équilibré, avec des pointes de fenouil, d'herbes, d'agrumes, de melon et de pêche sur le palais.

Accords

Il va très bien avec une cuisine fraîche et légère, notamment des plats à base de poissons et de fruits de mer des sushis aux calamars. Le vin est également idéal pour le traditionnel cochon de lait rôti.

Informations techniques

La plus grande partie des vendanges est faite la nuit pour garantir des températures en dessous de 12ºC afin de maximiser le potentiel du cépage Verdejo. Chaque étape du processus de production inclut une manipulation délicate pour éviter l'oxydation du jus et du vin. La macération avec les peaux se fait à une température basse. La fermentation s'opère à environ 14-16ºC pendant une période allant de 12 à 15 jours, afin d'obtenir une maximisation du potentiel aromatique.