

Los Molinos Crianza



A.O.C. Valdepeñas Los Molinos Crianza

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés pour créer ce vin sophistiqué qui est empli de succulentes notes de vanille et d'épices.

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 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis profond avec des pointes de cerises mûres. Sur son nez, le vin a de puissantes arômes de fruits noirs, de vanille et d'épices. Agréable et doux en bouche, avec une bonne expression tannique et une agréable fin en bouche persistante. À consommer à sa 5^e ou 6^e année.

Accords

Idéal pour servir avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille et du fromage.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique avant une période de macération post-fermentation postérieure pour développer sa couleur, ses saveurs et ses tanins caractéristiques. Enfin, le vin vieillit pendant dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave.

Derniers Prix

OR

2023 Mundus Vini: Los Molinos Crianza 2019