A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés de nos propres vignobles pour créer ce vin sophistiqué Los Molinos Gran Reserva 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 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 18ºC et 20ºC.**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis profond avec des tons ambres. Sur le nez, des arômes complexes de bois neuf, de vanille et de fruits rouges. Sec et chaleureux sur le palais, le Gran Reserva conserve un équilibre tannique parfait et un bouquet agréable.

Accords

Un compagnon parfait pour les côtelettes d'agneau, les tartes, les fromages semi-affinés comme le Manchego ou le vieux Gouda) et des dattes roulées dans le bacon.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée (26ºC-28ºC) 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 18 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 3 à 6 ans.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2018– **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**