D.O. Valdepeñas

Los Molinos Tempranillo

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento. Burleta, Infante y Sardinero. Los Molinos Tempranillo está elaborado con uvas seleccionadas para crear un vino ligero y armonioso lleno de sabor a frutos rojos.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-16ºC**

Notas de Cata

Atractivo color rojo cereza con reflejos amoratados, aroma afrutado con un sabor suave y equilibrado que le hacen muy agradable durante su degustación.

Maridaje

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes, arroces, patés, etc

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable. La sensación de volumen y taninos dulces se logra a través de la fermentación maloláctica.

Premios

ORO

2022 Gilbert & Gaillard: Los Molinos Tinto 2021