

Los Molinos Reserva

D.O. Valdepeñas / Tinto



Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para elaborar este vino sofisticado con notas de vainilla y especias.

V VARIEDAD

100% Tempranillo

***** ESTILO

Vino tranquilo

📍 REGIÓN

Valdepeñas coge de 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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

🍷 NOTA DE CATA

Brillante color rubí con tonos cereza. En nariz es potente con aromas complejos a vainilla, especias, y fruta. En boca es complejo y envolvente, con una buena estructura, equilibrio tánico y un gusto muy suave.

🍷 MARIDAJE

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carnes de caza, y quesos curados.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

🕒 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

16-17 °C

i INFORMACIÓN TÉCNICA

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y entre 2 o 3 años en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

🏆 ÚLTIMOS PREMIOS

PLATA

2015 AWC Vienna: Los Molinos Reserva 2010

RECOMENDADO

2015 International Wine Challenge: Los Molinos Reserva 2010

SELLO

2014 AWC Vienna: Los Molinos Reserva 2010

BRONCE

2014 Decanter Asia Wine Awards: Los Molinos Reserva 2010