

Los Molinos Tempranillo

D.O. Valdepeñas / Tinto



Los Molinos Tempranillo está elaborado con uvas seleccionadas para crear un vino ligero y armonioso lleno de sabor de frutos rojos.

🍷 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

Intenso color rubí. Aromas frescos y florales con sabores suaves de frutos rojos maduros. En boca, la fruta se combina con una agradable sensación tánica. Un tempranillo ligero y delicado con buen equilibrio y un agradable y duradero postgusto.

🍷 MARIDAJE

Fantástico con tapas, carne, arroz, patés y un buen compañero para una barbacoa.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 14-16°C

📄 INFORMACIÓN TÉCNICA

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