

Peñasol Merlot

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. El cultivo de la variedad de uva Merlot está muy extendido en la zona por sus especiales características que dan lugar a vinos de gran finura y suavidad, sin dejar de ser aromáticos y carnosos.

VARIEDAD

Merlot

ESTILO

Vino tranquilo.

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo. En la nariz destacan aromas complejos a mermeladas, balsámicos y frutos rojos. En boca está bien definido con taninos delicados que contribuyen a realzar la elegancia y el equilibrio de este vino.

MARIDAJE

Este vino es muy apropiado para acompañar todo tipo de platos, como legumbres, frutos secos, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, guisos bien sazonados, o cordero a la parrilla, entre otros, debido a su gran riqueza aromática.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre 15 y 18° C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración de la uva, de cara a lograr un gran equilibrio de azúcares, ácidos y un alto grado de madurez fenólica.

Un periodo de tres a cuatro días de maceración en frío precede al proceso de fermentación a temperatura controlada, que se prolonga de 6 a 8 días, siempre por debajo de los 25° C. Con lo anterior, se obtiene estructura, aunque estemos ante un vino joven.