



## Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rosé Liter

Der Peñasol Rosé verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben hergestellt.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillweil**

ALKOHOLGEHALT  
**12 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen  
12-14 °C**

### Verkostungsnotizen

Eleganter, roséfarbener Wein mit einem Hauch roter Früchte. Leicht und frisch am Gaumen.

### Speiseempfehlung

Suppen, Fisch und Meeresfrüchte passen perfekt zu diesem Wein.

### Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most verbleibt 8-10 Stunden in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 16-18 °C. Das Ergebnis ist ein leichter, reiner und fruchtiger Wein.