



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rosé

Tempranillo-Trauben reifen optimal unter der Sonne (span. Sol) des „Tals der Steine“ (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen kühlen Nächten.

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
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten kühl,
zwischen 8-12 °C.**

Verkostungsnotizen

Intensives und leuchtendes Rosa mit Aromen frischer Früchte und einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen leicht und ausgeglichen mit frischem und fruchtigem Charakter

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Gemüsesuppen.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend etwa 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.