



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rot Liter

Der rote Peñasol 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
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
**Die optimale
Trinktemperatur
beträgt 14 bis 16 °C.**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein kennzeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seinen weichen Geschmack.

Speiseempfehlung

Zu verschiedenen Fleischsorten und Reisgerichten servieren.

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 bleibt für 2-3 Tage in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22°C und ergibt einen fruchtigen und ausgeglichenen Wein.