



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rot

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

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 und Grenache

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15-18 °C

Verkostungsnotizen

Mit seiner tiefroten Farbe und Violettönen bietet dieser Wein Aromen schwarzer Beeren und einen Hauch von Veilchen. Am Gaumen spürt man die starke Note schwarzer Früchte und ein perfektes Gleichgewicht von Früchten und abgerundeten Tanninen.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fleisch, Wild (Hirsch oder Reh) oder Pasteten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Most wird einer Mazeration unterzogen, damit der Saft und die Haut zwischen 3 bis 4 Tage in Kontakt kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von maximal 22-24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl und dauert ca. 10 Tage, wobei ein optimales Gleichgewicht aus Tanninen und Fruchtigkeit entsteht.