

# Soldepeñas Rosado Litro

Vino Varietal / Rosado



Este vino Soldepeñas Rosado debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

## 🍷 VARIEDAD

Tempranillo

## ✳️ ESTILO

Vino Tranquilo

## 📍 REGIÓN

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

## 🍷 NOTA DE CATA

Brillante color rosáceo que tiene aromas a sandía y cerezas, un agradable paso de boca y un armónico postgusto.

## 🍷 MARIDAJE

Perfecto para combinar con parrilladas de mariscos, barbacoas y ensaladas frescas.

## °C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11°

## 🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se aconseja consumir a una temperatura que oscila entre los 12 o 14° C.

## 📄 INFORMACIÓN TÉCNICA

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18°C durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.