



D.O. Valdepeñas  
Los Molinos Gran Reserva

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para elaborar Los Molinos Gran Reserva, un vino sofisticado con notas de vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

|                                                |                                                        |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <p>VARIEDAD</p> <p><b>Tempranillo</b></p>      | <p>ESTILO</p> <p><b>Vino tranquilo</b></p>             |
| <p>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</p> <p><b>13%</b></p> | <p>RECOMENDACIÓN DE SERVICIO</p> <p><b>18-20ºC</b></p> |

Notas de Cata

Atractivo color rojo cereza con reflejos amoratados, aroma afrutado con un sabor suave y equilibrado que le hacen muy agradable durante su degustación.

Maridaje

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes rojas, arroces, patés, etc

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada, en torno a 26-28ºC, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes característicos de la uva tempranillo. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano y se redondea en la botella.

Premios

**ORO**  
2025 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Gran Reserva 2018  
2024 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2018 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**  
2024 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Gran Reserva 2018