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.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **18-20ºC**

Notas de Cata

Una exigente selección de uva Tempranilo, una vinificación experta y un largo envejecimiento, originan este Gran Reseva profundo y complejo.

Maridaje

Carnes rojas, de caza y quesos curados.

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

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