

Peñasol Tinto

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



Las uvas de la variedad tempranillo y garnacha, maduran perfectamente bajo en sol del "valle de las peñas" y el frescor de las noches en esta región.

VARIEDAD

50% Tempranillo y 50% Garnacha

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo con sutiles reflejos púrpuras. Este vino tiene aromas de bayas rojas, violetas y sabores de frutas negras concentradas, de textura sabrosa y taninos pulidos.

MARIDAJE

Un compañero perfecto para carnes, patés y quesos fuertes.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 °C durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.

[Descargar .pdf](#) 