

Vino Varietal

Peñasol Merlot

Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. El cultivo de la variedad de uva Merlot está muy extendido en la zona por sus especiales características que dan lugar a vinos de gran finura y suavidad, sin dejar de ser aromáticos y carnosos.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra 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.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre 15 y 17º C.**

Notas de Cata

Gran potencial aromático con aromas balsámicos y a frutas negras. En boca aparecen taninos sedosos resultando su paso elegante y armónico.

Maridaje

Este vino es muy apropiado para acompañar todo tipo de platos, como legumbres, frutos secos, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, guisos bien sazonados, o cordero a la parrilla, entre otros, debido a su gran riqueza aromática.

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración de la uva, de cara a lograr un gran equilibrio de azúcares, ácidos y un alto grado de madurez fenólica.
Un periodo de tres a cuatro días de maceración en frío precede al proceso de fermentación a temperatura controlada, que se prolonga de 6 a 8 días, siempre por debajo de los 25º C. Con lo anterior, se obtiene estructura, aunque estemos ante un vino joven.