

A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Rouge

Los Molinos Tempranillo est produit à partir des raisins soigneusement sélectionnés pour créer un vin léger et harmonieux plein de saveurs de fruits rouges.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 14ºC et 16ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge profond. Arômes floraux frais avec des saveurs douces de fruits rouges mûrs. Sur son palais, le fruité est combiné à une sensation douce tannique. Un Tempranillo léger et délicat ayant un bon équilibre et une fin en bouche très agréable.

Accords

Merveilleux avec des tapas, de la viande, du riz, des pâtés et un excellent complément pour les barbecues.

Informations techniques

La fermentation a lieu à une température contrôlée (22 à 24ºC), conçue pour mettre en valeur le potentiel aromatique du cépage Tempranillo. Les tannins sucrés sont obtenus grâce à la fermentation malolactique.



A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Airén – Verdejo

Los Molinos Airen-Verdejo est le résultat d'une rigoureuse sélection des meilleurs grains. Bien qu'il soit un vin jeune, sa structure est excellente.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Airen et Verdejo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Frais entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle avec des teintes dorées. Ce vin frais et intense a des arômes floraux et fruités. Un corps riche et doux dont l'acidité est équilibré, avec des pointes de fenouil, d'herbes, d'agrumes, de melon et de pêche sur le palais.

Accords

Il va très bien avec une cuisine fraîche et légère, notamment des plats à base de poissons et de fruits de mer des sushis aux calamars. Le vin est également idéal pour le traditionnel cochon de lait rôti.

Informations techniques

La plus grande partie des vendanges est faite la nuit pour garantir des températures en dessous de 12ºC afin de maximiser le potentiel du cépage Verdejo. Chaque étape du processus de production inclut une manipulation délicate pour éviter l'oxydation du jus et du vin. La macération avec les peaux se fait à une température basse. La fermentation s'opère à environ 14-16ºC pendant une période allant de 12 à 15 jours, afin d'obtenir une maximisation du potentiel aromatique.



A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Rosé

Los Molinos Rosé est un jeune rosé délicat et frais mais à la fois d'une bonne structure et d'un bon rouge.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8 et 10ºC

Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosé caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de baies fraîches dans son nez, typique du cépage Tempranillo. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer et de poisson ainsi que pour les soupes.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés en septembre. Los Molinos Rosé Tempranillo est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de production du rosé, en combinant les dernières technologies et un sens particulier du détail pendant toutes les étapes du processus. Les raisins sont soumis à une macération froide contrôlée, avant la fermentation, qui permet aux peaux de répandre leur couleur et de donner au vin sa couleur rosé caractéristique.



A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés de nos propres vignobles pour créer ce vin sophistiqué Los Molinos Reserva qui est empli de succulentes notes de vanille et d'épices.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 16ºC et 17ºC.**

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis profond avec des teintes de cerises mûres. Sur son nez, des arômes puissants de fruits noirs, de vanille et d'épices. Sur le palais, ce vin d'un corps complet et complexe a d'excellents tanins structurés et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Idéal pour servir avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille et du fromage affiné.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique avant une période de macération post-fermentation postérieure pour développer sa couleur, ses saveurs et ses tanins polis caractéristiques. Enfin, le vin vieillit pendant 12 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 2 à 3 ans.

Derniers Prix

OR
2024 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Reserva 2019
ARGENT
2024 Mundus Vini: Los Molinos Reserva 2019



A.O.C. Valdepeñas

Los Molinos Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés de nos propres vignobles pour créer ce vin sophistiqué Los Molinos Gran Reserva qui est empli de succulentes notes de vanille et d'épices.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 18ºC et 20ºC.**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis profond avec des tons ambres. Sur le nez, des arômes complexes de bois neuf, de vanille et de fruits rouges. Sec et chaleureux sur le palais, le Gran Reserva conserve un équilibre tannique parfait et un bouquet agréable.

Accords

Un compagnon parfait pour les côtelettes d'agneau, les tartes, les fromages semi-affinés comme le Manchego ou le vieux Gouda) et des dattes roulées dans le bacon.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée (26ºC-28ºC) pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique avant une période de macération post-fermentation postérieure pour développer sa couleur, ses saveurs et ses tanins caractéristiques. Enfin, le vin vieillit pendant 18 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 3 à 6 ans.

Derniers Prix

OR
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