

Vins monocépage Peñasol Airen

Le blanc Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalón. Ce vin est produit à partir d'Airén, le raisin blanc autochtone de la région de Castille-La-Manche.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Airén

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, il dégage des arômes intenses de fleurs et de fruits blancs. En bouche, il est très doux et équilibré avec des pointes d'herbes et d'agrumes.

Accords

Un accompagnement idéal pour le poisson, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles rigoureux sur vigne pour déterminer le moment optimal pour leurs vendanges, afin d'obtenir un vin ayant juste la bonne quantité de sucre et d'acidité. La fermentation est opérée entre 14°C et 16°C et donne naissance à un vin fruité et élégant.



Vins monocépage Peñasol Sauvignon Blanc

Les meilleurs raisins des vignobles de la Vallée de las Piedras mûrissent sous le soleil radieux de cette région du centre de l'Espagne. C'est l'origine de Peñasol.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE Sauvignon Blanc	STYLE Vin tranquille
TENEUR EN ALCOOL 12%	CONSEILS DE DÉGUSTATION Servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Sa faible teneur en alcool et l'équilibre entre sa douceur et son acidité lui confèrent une grande harmonie. Au nez, il présente d'agréables touches herbacées typiques du cépage. En bouche, il est fin et élégant avec une attaque agréable et plaisante.

Accords

Il se combine particulièrement bien avec le poisson et les fruits de mer et est le compagnon idéal des desserts sucrés. Il est recommandé de le servir très froid, à une température comprise entre 8 et 10° C.

Informations techniques

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans de petits paniers afin de préserver les grappes entières et non endommagées. Ensuite, les raisins sont égrappés et macérés à froid (pendant 2-3 jours à très basse température). La fermentation a lieu à des températures modérées (26 à 27 °C) afin d'exprimer au mieux le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé sur lies pendant quelques mois afin de préserver le caractère fruité intense, la concentration et la souplesse.

Vins monocépage Peñasol Tempranillo Garnacha BIB

Peñasol est l'invité idéal pour vos plans improvisés, informels, quotidiens... Sa gamme variée de vins s'adapte à toutes les situations. Choisissez le moment, Peñasol s'occupe de transformer le quotidien en extraordinaire.



Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Tempranillo – Garnacha

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Ce vin se déguste de préférence entre 14°C et 16°C.

Notes de dégustation

Ce vin est caractérisé par sa robe rouge grenat, un caractère prononcé et un palais agréable.

Accords

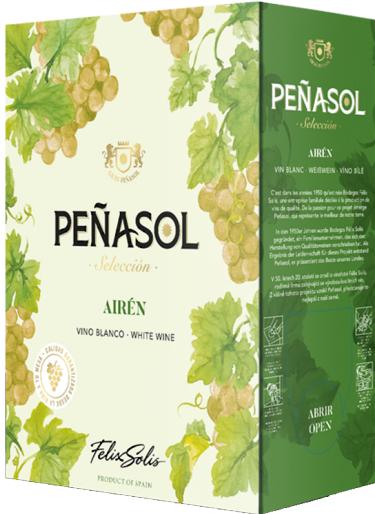
À déguster avec plusieurs sortes de plats de viandes, de riz, de pâtés, etc.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. Le moût est soumis à une macération à froid avec le marc, qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation, qui dure 10 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22 et 24 °C, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.

Vins monocépage Peñasol Airen BIB

Peñasol est l'invité idéal pour vos plans improvisés, informels, quotidiens... Sa gamme variée de vins s'adapte à toutes les situations. Choisissez le moment, Peñasol s'occupe de transformer le quotidien en extraordinaire.



Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Airen

STYLE

Still Wine

TENEUR EN ALCOOL

11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, il dégage des arômes intenses de fleurs et de fruits blancs. En bouche, il est très doux et équilibré avec des pointes d'herbes et d'agrumes.

Accords

Un accompagnement idéal pour le poisson, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles rigoureux sur vigne pour déterminer le moment optimal pour leurs vendanges, afin d'obtenir un vin ayant juste la bonne quantité de sucre et d'acidité. La fermentation est opérée entre 14°C et 16°C et donne naissance à un vin fruité et élégant.