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.