



D.O. Valdepeñas Los Molinos Crianza

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés pour créer ce vin sophistiqué 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, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C.

▣ Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis profond avec des pointes de cerises mûres. Sur son nez, le vin a de puissantes arômes de fruits noirs, de vanille et d'épices. Agréable et doux en bouche, avec une bonne expression tannique et une agréable fin en bouche persistante. À consommer à sa 5^e ou 6^e année.

▣ Accords

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

▣ 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 caractéristiques. Enfin, le vin vieillit pendant 6 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent ensuite pendant 2 ans.