

Los Molinos Crianza

D.O. Valdepeñas / Tinto



Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para crear este vino sofisticado lleno de notas de vainilla y especias.

V VARIEDAD

100% Tempranillo

***** ESTILO

Vino tranquilo

📍 REGIÓN

Valdepeñas coge de su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

🍷 NOTA DE CATA

De color rojo rubí con ribetes de color cereza. En nariz, aromas deliciosos a frutos negros, vainilla y especias. Muy agradable y suave en boca, con buena expresión tánica y un final amable.

🍴 MARIDAJE

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carne de caza y quesos.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

16-17 °C

i INFORMACIÓN TÉCNICA

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y para posteriormente permanecer unos 2 años en botella, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.