



D.O. Valdepeñas Los Molinos Crianza

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del vino. Burleta, Infanto y Sardinero.

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para crear Los Molinos Crianza, sofisticado lleno de notas de vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Valdepeñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
16-17 °C

Notas de Cata

De color rojo rubí brillante. Aromas a fruta fresca procedentes de la variedad Tempranillo y de madera y especias gracias a su envejecimiento en barrica de roble nuevo. En boca tienen mucha estructura tánica y un postgusto prolongado.

Maridaje

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

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 en barricas de roble americano y para posteriormente redandodearse en botella.

Premios

ORO

2023 Mundus Vini: Los Molinos Crianza 2019