



D.O. Valdepeñas Los Molinos Rosé

Los Molinos Rosé est un jeune rosé délicat et frais mais à la fois d'une bonne structure et d'un bon rouge.

☐ 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
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 10 et 12°C

☐ Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosé caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de baies fraîches dans son nez, typique du cépage Tempranillo. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

☐ Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer et de poisson ainsi que pour les soupes.

☐ Informations techniques

Les raisins sont récoltés en septembre. Los Molinos Rosé Tempranillo est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de production du rosé, en combinant les dernières technologies et un sens particulier du détail pendant toutes les étapes du processus. Les raisins sont soumis à une macération froide contrôlée, avant la fermentation, qui permet aux peaux de répandre leur couleur et de donner au vin sa couleur rosé caractéristique.