



D.O. 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, 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
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 14°C et 16°C

☐ 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 24°C), conçue pour mettre en valeur le potentiel aromatique du cépage Tempranillo. Les tannins sucrés sont obtenus grâce à la fermentation malolactique.

☐ Derniers Prix

OR

2019 China Wine & Spirits Awards: Los Molinos Tempranillo 2017