

## Los Molinos Rouge



### A.O.C. 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. 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.