

Vins monocépage

Peñasol Airen

Le blanc Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir d'Airén, le raisin blanc autochtone de la région de Castille-La-Manche.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Airén**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, il dégage des arômes intenses de fleurs et de fruits blancs. En bouche, il est très doux et équilibré avec des pointes d'herbes et d'agrumes.

Accords

Un accompagnement idéal pour le poisson, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles rigoureux sur vigne pour déterminer le moment optimal pour leurs vendanges, afin d'obtenir un vin ayant juste la bonne quantité de sucre et d'acidité. La fermentation est opérée entre 14ºC et 16ºC et donne naissance à un vin fruité et élégant.