



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Blanc Litre

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

☐ Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
Airen

STYLE
Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8°C et 10°C.

☐ Notes de dégustation

Ce vin est marqué par sa couleur jaune citron discrète. Il est fruité, agréable et léger en bouche.

☐ Accords

Il est idéal pour accompagner le poisson, les salades et les crèmes.

☐ 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 14°C et 16°C et donne naissance à un vin fruité et élégant.