

# Peñasol Tinto Litro

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



Peñasol Tinto debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

**VARIEDAD**  
100% Tempranillo

**ESTILO**  
Vino Tranquilo

**REGIÓN**  
Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

**NOTA DE CATA**  
Este vino se caracteriza por su color rojo granate, su carácter y su agradable paladar.

**MARIDAJE**  
Se consume con todo tipo de comidas, especialmente con carnes, arroces, patés, etc.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
12°

**RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**  
Su temperatura óptima de servicio es de 14 a 16° C.

**INFORMACIÓN TÉCNICA**  
Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 °C durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.