



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Demi-Sec Blanc

La fermentation de ce vin élaboré à partir le cépage local blanc Airén. Ainsi, un vin obtenu présente des notes agréables de fruits et d'herbe fraîchement coupée.

☐ 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
11,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir très frais, à une température entre 7 et 9°.

☐ Notes de dégustation

La faible teneur en alcool de ce vin ainsi que l'équilibre entre son caractère sucré et son acidité confèrent à ce vin une grande harmonie. Au nez, on peut remarquer des pointes agréables d'herbe, caractéristique du cépage. Sur le palais, il est fin et élégant, avec une attaque douce et agréable.

☐ Accords

Il se marie particulièrement bien avec les fruits de mer mais aussi les desserts sucrés

☐ Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Des techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir ce vin délicat, dont la fermentation est interrompue par refroidissement au moment idéal.