

# Peñasol Blanco Semidulce

Vino de la Tierra de Castilla / Blanco



Vino procedente de la variedad blanca autóctona Airén, que se elabora aplicando frío para parar el proceso de fermentación cuando el vino presenta 20 gramos por litro de azúcar. De este modo, se logra un vino con agradables notas a fruta y a hierba recién cortada.

## VARIEDAD

Airén

## 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

Su baja graduación y el equilibrio que existe entre su carácter dulce y su acidez confieren al vino una gran armonía. En nariz, presenta agradables toques herbáceos propios de la variedad. En su paso de boca, es fino y elegante y de ataque amable y agradable.

## MARIDAJE

Combina especialmente con pescados y mariscos es el compañero ideal de postres dulces. Se recomienda servir muy frío, a una temperatura de entre 7 y 9° C.

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11,5°

## RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir muy frío, a una temperatura de entre 7 y 9° C.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Una vez seleccionadas las mejores partidas de Airén y obtenido el mosto flor, se inicia el proceso de fermentación hasta que se alcanzan los 20 gramos por litro en contenido de azúcar y se para el proceso en su etapa final, mediante la utilización de técnicas de frío y de su posterior filtración.