

Vins monocépage

Peñasol Rouge Litre

Peñasol est l'une des marques les plus emblématiques de Félix Solís. Elle est présente sur le marché international et répond à l'objectif de l'entreprise d'offrir des vins de qualité à un prix accessible à tous. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin rouge 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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Ce vin se déguste de préférence entre 14ºC et 16ºC.

Notes de dégustation

Ce vin est caractérisé par sa robe rouge grenat, un caractère prononcé et un palais agréable.

Accords

À déguster avec plusieurs sortes de plats de viandes, de riz, de pâtés, etc.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. Le moût est soumis à une macération à froid avec le marc, qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation, qui dure 10 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22 et 24 ºC, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.