



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Merlot

Les meilleurs raisins des vignobles de la « Valle de las Piedras » atteignent leur maturité sous les rayons du soleil de la région du centre de l'Espagne. La culture du cépage Merlot s'étend sur toute la zone, connue pour produire des vins d'une grande finesse et douceur, tout en étant aromatique et charnu.

☐ 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
Merlot

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir à 15°C et 18°C.

☐ Notes de dégustation

Ce vin possède une robe d'un rouge profond. Au nez, on trouve des arômes complexes de confitures, de balsamique et de fruits rouges. Son palais est riche et bien défini avec des tannins délicats qui concourent à donner à ce vin son élégance et son équilibre.

☐ Accords

Ce vin est idéal pour accompagner tous les types de plats à base de légumineuses, de fruits secs, de légumes grillés, de viandes, de riz, des civets, des ragoûts bien assaisonnés ou de l'agneau grillé, pour son arôme riche.

☐ Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont effectués avant de procéder à la récolte, pour obtenir un bon équilibre entre la douceur, l'acidité et la maturité phénolique. Le vin connaît une période de macération à froid qui dure habituellement 3 ou 4 jours. La fermentation s'opère ensuite dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C. Elle dure entre 6 et 8 jours, le but étant de produire un vin bien structuré tout en étant pensé comme un vin jeune.