

Peñasol Rosé Litre



Vins monocépage Peñasol Rosé 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 autochtone 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
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
8-10°C.

Notes de dégustation

Vin d'un rose élégant avec des pointes de fruits rouges. Léger et frais sur le palais.

Accords

Les soupes, les salades méditerranéennes et les viandes blanches sont parfaites pour accompagner ce vin.

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16-18°C pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.