



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rosé Litre

Le Rosé Peñasol tire son nom de l'ancienne appellation du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin autochtone de Castille-La-Manche.

☐ 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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
12 - 14° 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.