



Vins monocépage Peñasol Rosé Prisma

Le Rosé Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin 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
8 -10° C.

Notes de dégustation

Excellent vin d'une couleur rosé avec des pointes de groseilles mûres. En bouche, il se révèle fruité, frais et doux.

Accords

Accompagne très bien les soupes, les poissons et les fruits de mer.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles stricts sur vigne pour décider du moment opportun pour leurs vendanges et pour obtenir en un vin présentant un juste équilibre entre sucre et acidité. Le vin est d'abord macéré à froid pendant 8 à 10 heures. La fermentation est ensuite opérée à une température contrôlée entre 16°C et 18°C et donne naissance à un vin léger, pur et fruité.