

Peñasol Rosé



Vins monocépage Peñasol Rosé

Les raisins Tempranillo atteignent leur parfaite maturité sous le soleil (sol) de la « vallée des roches » (Valle de las peñas) et durant les nuits fraîches de cette région.

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 ALCOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir frais entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rose intense avec des arômes de fruits rouges. Le palais est léger et équilibré avec des caractères frais et fruités.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer, de poisson et les soupes de légumes.

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.