



Vino de la Tierra de Castilla 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

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
Servir frais entre 8 et 12°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.