Vins monocépage

Peñasol Blanc Moelleux Prisma

Le Blanc 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 Airén, le raisin blanc 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 **Airén**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **10,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **7ºC – 9ºC.**

Notes de dégustation

Ce vin se détache par sa robe jaune pâle fruité. Ses saveurs sont très agréables en bouche.

Accords

Ce vin est idéal pour accompagner les plats légers comme les soupes, les salades et les desserts.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. La fermentation est ensuite opérée à une température contrôlée entre 14ºC et 16ºC et donne naissance à un vin fruité et élégant. La fermentation de ce moelleux est interrompue par application de froid au moment opportun.