Vins monocépage

Peñasol Rosé Slim

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 rouge 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 **Coupage de Grenache et de Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille.**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **8 -10° C.**

Notes de dégustation

Superbe vin de couleur rosé, présentant des arômes fruités. Agréable et doux en bouche.

Accords

Les fruits de mer frais et les plats de poissons légers sont parfaits 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 16-18ºC pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.