



Vins monocépage

Peñasol Demi-Sec Rouge

Le rouge Peñasol est un vin demi-sec, léger et doux. Agréable au palais, il s'adapte aux goûts actuels et fait un très bon vin de table.

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
Conseils de service entre 12 et 14°C.

Notes de dégustation

La faible teneur en alcool ainsi que l'équilibre entre son caractère sucré et son acidité confèrent à ce vin une grande harmonie. Au nez, on peut remarquer des pointes agréables d'herbe, caractéristique du cépage. Sur le palais, il est fin et élégant, avec une attaque douce et agréable.

Accords

Les salades et les soupes méditerranéennes sont idéales pour accompagner ce type de vin. Il peut également être servi avec des pâtes et des desserts.

Informations techniques

Une fois que les meilleures grappes de raisins ont été sélectionnées, le raisin est légèrement pressé et le procédé de fermentation commence. Ce processus est ensuite stoppé grâce à des techniques de froid, une fois les 20 g de sucre résiduel par litre sont atteints. La production se termine par une filtration.