



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Rouge

Les raisins de Tempranillo et de Grenache atteignent leur parfaite maturité sous le soleil de la « vallée des roches » et les nuits fraîches de cette région. Le nom de ce vin reflète ces caractéristiques, « peñas » signifiant roches et « sol » soleil.

☐ 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
50% Tempranillo et 50% Grenache

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 18°C

☐ Notes de dégustation

La robe de ce vin est rouge intense avec des tons violets. Ce vin dégage des arômes de baies rouges et noires, avec une pointe de violette. Le palais est concentré en fruits noirs et un équilibre parfait de fruité et de tannins ronds.

☐ Accords

Un accompagnement parfait pour les plats à base de viande et de gibier (cerf ou chevreuil) ou les pâtés.

☐ 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. Le moût est soumis à une macération à froid avec le marc, qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation, qui dure 10 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.