

Vins monocépage

Peñasol Sauvignon Blanc

Les meilleurs raisins des vignobles de la Valle de las Piedras mûrissent sous le soleil radieux de cette région du centre de l'Espagne. C'est l'origine de Peñasol.

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 **Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10°C**

Notes de dégustation

Sa faible teneur en alcool et l'équilibre entre sa douceur et son acidité lui confèrent une grande harmonie. Au nez, il présente d'agréables touches herbacées typiques du cépage. En bouche, il est fin et élégant avec une attaque agréable et plaisante.

Accords

Il se combine particulièrement bien avec le poisson et les fruits de mer et est le compagnon idéal des desserts sucrés. Il est recommandé de le servir très froid, à une température comprise entre 8 et 10º C.

Informations techniques

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans de petits paniers afin de préserver les grappes entières et non endommagées. Ensuite, les raisins sont égrappés et macérés à froid (pendant 2-3 jours à très basse température). La fermentation a lieu à des températures modérées (26 à 27 °C) afin d'exprimer au mieux le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé sur lies pendant quelques mois afin de préserver le caractère fruité intense, la concentration et la souplesse.