

Peñasol Sec



Autres

Peñasol Sec

Le Peñasol Sec est produit à partir des raisins du cépage Tempranillo, provenant de vignobles d'origine contrôlée de la région de Valdepeñas.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. 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 rosé pétillant

TENEUR EN ALCOOL
10,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir très frais (6°C-9°C)

Notes de dégustation

Une couleur rose clair teintée de nuances orangées avec des bulles fines et durables. Il combine des arômes de fraises et d'autres fruits mêlés à des saveurs d'agrumes et de fruits exotiques, avec une texture gourmande et une acidité modérée.

Accords

Idéal seul comme apéritif ou pour être dégusté avec des desserts, des fruits, des salades au fromage et des fruits secs.

Informations techniques

Nous utilisons comme base un vin rosé, produit selon les méthodes traditionnelles de production de vin rosé avec l'utilisation des dernières technologies, pour garantir une qualité optimale. Du dioxyde de carbone est ensuite ajouté dans de justes proportions pour obtenir un produit final présentant des bulles fines et élégantes, une bonne acidité et une expression maximale du fruit.