Vins monocépage

Peñasol Blanc Slim

Le Rouge 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 d'Airén, le raisin blanc 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 **Airén**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À déguster de préférence entre 8ºC – 10ºC.**

Notes de dégustation

Une agréable robe dorée de couleur paille. Ce vin est fruité et agréable au palais.

Accords

Se marie très bien avec les viandes blanches, les légumes à la vapeur et les soupes légères.

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. La fermentation s'opère à une température contrôlée entre 14 et 16 ºC, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.