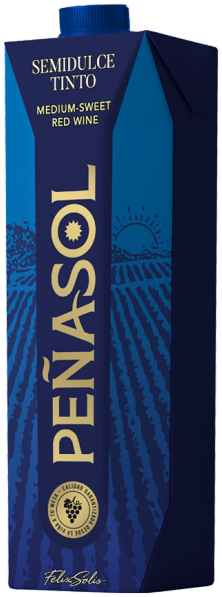

Vins monocépage

Peñasol Rouge Moelleux Prisma

Le Rouge Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin rouge 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 **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **10,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **De 12ºC à 14ºC**

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise profond de tons violets. Sur son nez : Arômes de baies rouges et noires, avec une pointe de réglisse. Sur son palais : Saveurs de fruits noirs concentrés avec un parfait équilibre de fruits.

Accords

À savourer avec du riz, des pâtes et de la viande en ragoût.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Les techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir un vin délicat. La fermentation est ensuite stoppée à travers un refroidissement au moment idéal.