

Vins monocépage

Peñasol Tempranillo

Les raisins de Tempranillo 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

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 **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 18ºC**

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 25ºC, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.