Vins monocépage

Peñasol Blanc Moelleux Slim

Le cépage Airén sert à élaborer le vin blanc Peñasol moelleux. Ce cépage est le plus utilisé au monde, du fait de sa résistance à la chaleur et à la pauvreté des sols.

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 **10,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 7ºC et 9ºC.**

Notes de dégustation

Robe citron jaune pâle. Au nez, ce vin a des arômes intenses de fleurs et de fruits blancs. Au palais, il est fruité et agréable.

Accords

Ce vin est idéal pour accompagner le poisson, les salades et les veloutés

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 est ensuite opérée à une température contrôlée entre 14ºC et 16ºC et donne naissance à un vin fruité et élégant. La fermentation de ce moelleux est interrompue par application de froid au moment opportun.