Autres

Peñasol Rouge Moelleux 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 de Tempranillo, le raisin rouge autochtone de la région de Castille-La-Manche.

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 tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **10,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **De 12ºC à 14ºC**

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise profond de tons violets. Au nez : Arômes de fruits rouges et noirs, avec une pointe de réglisse. En bouche : Saveurs de fruits noirs avec un parfait équilibre des 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.