

Soldepeñas Blanc



Vins monocépage Soldepeñas Blanc

Le vin blanc Soldepeñas tire son nom du lieu de l'ancien nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée (sol) des roches (peña) Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir d'Airén, le raisin 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 consommer frais de préférence, à une température entre 8°C et 10°C.

Notes de dégustation

Ce vin se démarque par sa robe jaune pâle. Il dégage des arômes parfumés et fruités au nez tandis qu'en bouche, il est très frais, fruité et vif.

Accords

Il est idéal pour accompagner les plats légers, comme les soupes, les poissons, les volailles, les fruits de mer et tout type d'entrées.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles rigoureux sur vigne pour déterminer le moment optimal pour leurs vendanges, afin d'obtenir un vin ayant juste la bonne quantité de sucre et d'acidité. La fermentation est opérée entre 14°C et 16°C et donne naissance à un vin fruité et élégant.