



Vins monocépage

Soldepeñas Rosé Litre

Le Rosé Soldepeñas tire son nom de l'ancienne appellation du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin autochtone 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
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
12 -14° C.

? Notes de dégustation

Ce vin a une robe rose éclatante et des arômes de pastèque et de cerises. Il est agréable sur le palais et sa fin en bouche est harmonieuse.

? Accords

À savourer avec des soupes de poisson, des grillades et des salades fraîches.

? Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16-18°C pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.