

Vins monocépage

Soldepeñas Rouge Litre

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

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 et Grenache.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Il est recommandé de le déguster à une température entre 14ºC et 16ºC.**

Notes de dégustation

Ce vin a une robe rouge cerise et des arômes de fruits rouges. Il est équilibré en bouche, agréable, léger et doux.

Accords

Il se marie très bien avec des pâtes, du riz, des viandes en sauce et grillées et des salades au fromage semi-affiné.

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 entre 22 et 24 ºC, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.