Vins monocépage

Soldepeñas Rosé

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

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**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10º C.**

Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosé caractéristique, ce vin est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de fruits rouges typique du cépage Tempranillo. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer et de poisson ainsi que pour les soupes.

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 16-18ºC pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.