D.O. Valdepeñas

Los Molinos Tempranillo

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento. Burleta, Infante y Sardinero. Los Molinos Tempranillo está elaborado con uvas seleccionadas para crear un vino ligero y armonioso lleno de sabor a frutos rojos.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-16ºC**

Notas de Cata

Atractivo color rojo cereza con reflejos amoratados, aroma afrutado con un sabor suave y equilibrado que le hacen muy agradable durante su degustación.

Maridaje

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes, arroces, patés, etc

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable. La sensación de volumen y taninos dulces se logra a través de la fermentación maloláctica.

D.O. Valdepeñas

Los Molinos Airén – Verdejo

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento: Burleta, Infante y Sardinero. Los Molinos airén-verdejo es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores uvas. A pesar de que es un vino joven, tiene muy buena estructura.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Airén y Verdejo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir frío entre 8-10ºC**

Notas de Cata

De atractivo color alimonado, con reflejos dorados, en nariz presenta intensos aromas florales a hinojo, a heno y frutales, con un marcado recuerdo a piel de melocotón y fruta madura, con un fondo tropical. En boca es fresco, untuoso y con un final en el que vuelve a aparecer su intensidad frutal.

Maridaje

Armoniza con todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

Información Técnica

Gran parte de la vendimia se hace por la noche para que las bajas temperaturas ayuden a conservar las características aromáticas de la variedad verdejo. Cada paso de cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. La maceración de la uva se realiza a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 14-16 ºC durante unos 12-15 días.

D.O. Valdepeñas

Los Molinos Rosado

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento: Burleta, Infante y Sardinero. Los Molinos Rosado es tan delicado y fresco como un vino blanco y con la estructura de un buen vino tinto.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

Color rosa aderezado y aroma fresco con un sabor ligero y equilibrado que le hacen muy agradable durante su degustación.

Maridaje

Acompaña bien a sopas, pescados, mariscos, etc.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas en Septiembre. El vino se elabora siguiendo el método tradicional del vino rosado, combinando la última tecnología con una atención minuciosa en cada fase de elaboración. Las uvas maceran durante un periodo corto de tiempo de 6-8 horas a temperatura baja. Seguidamente se fermenta a temperatura controlada, en torno a 15-17 ºC, para obtener el color y aromas característicos de los rosados de la zona.

D.O. Valdepeñas

Los Molinos Reserva

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para elaborar Los Molinos Reserva, un vino sofisticado con notas de vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **16-17 ºC**

Notas de Cata

De color rojo rubí limpio y brilllante; criado en barricas de roble americano y madurado en botella adquiere un aroma profundo y fresco con marcados dejos de vainilla, especias y frutas. De amplia expresión tánica en el paso de la boca.

Maridaje

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carnes de caza o quesos curados.

Información Técnica

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano y se redondea en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Reserva 2019
PLATA
2024 Mundus Vini: Los Molinos Reserva 2019

D.O. Valdepeñas

Los Molinos Gran Reserva

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para elaborar Los Molinos Gran Reserva, un vino sofisticado con notas de vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **18-20ºC**

Notas de Cata

Una exigente selección de uva Tempranilo, una vinificación experta y un largo envejecimiento, originan este Gran Reseva profundo y complejo.

Maridaje

Carnes rojas, de caza y quesos curados.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada, en torno a 26-28ºC, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes característicos de la uva tempranillo. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano y se redondea en la botella.

Premios

ORO

2024 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2018 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
2024 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Gran Reserva 2018