

Vino Varietal

Peñasol Cabernet Sauvignon

Este vino es un varietal de Cabernet Sauvignon, variedad de gran tradición en Castilla-La Mancha. Esta variedad francesa se beneficia de nuestro clima continental extremo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos; de sus suelos calizo-arcillosos; de una altitud de unos 700 metros; y, por último, de una pluviometría anual escasa.
Entre sus características generales de esta variedad de uva destacan los taninos densos y aristocráticos, su color profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su idoneidad para la crianza.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir entre 15 y 17º C.**

Notas de Cata

El Cabernet nos aporta estructura, aromas y sabores vegetales (pimiento verde) muy elegantes. En boca presenta los mismos caracteres de fruta y vegetales que encontramos en la nariz, propios de la variedad, mostrándose como vinos complejos, a la vez que elegantes.

Maridaje

Muy apropiado para acompañar legumbres, frutos secos, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, cordero a la brasa, entre otros muchos.

Información Técnica

La vendimia se realiza tras un exhaustivo control de la maduración para conseguir un equilibrio de azucares, ácidos y madurez fenólica. La elaboración se inicia con un periodo de maceración en frío que puede durar de 2 a 3 días, seguida de una fermentación a temperatura controlada, que no supera los 25º C. La fermentación dura por término medio entre 4 y 6 días, de cara a obtener vinos con suficiente estructura, pero pensados para su consumo como vino joven.



Vino Varietal

Peñasol Merlot

Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. El cultivo de la variedad de uva Merlot está muy extendido en la zona por sus especiales características que dan lugar a vinos de gran finura y suavidad, sin dejar de ser aromáticos y carnosos.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre 15 y 17º C.**

Notas de Cata

Gran potencial aromático con aromas balsámicos y a frutas negras. En boca aparecen taninos sedosos resultando su paso elegante y armónico.

Maridaje

Este vino es muy apropiado para acompañar todo tipo de platos, como legumbres, frutos secos, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, guisos bien sazonados, o cordero a la parrilla, entre otros, debido a su gran riqueza aromática.

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración de la uva, de cara a lograr un gran equilibrio de azúcares, ácidos y un alto grado de madurez fenólica.
Un periodo de tres a cuatro días de maceración en frío precede al proceso de fermentación a temperatura controlada, que se prolonga de 6 a 8 días, siempre por debajo de los 25º C. Con lo anterior, se obtiene estructura, aunque estemos ante un vino joven.



Vino Varietal

Peñasol Merlot Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de servicio es de 14 a 16º C.**

Notas de Cata

Gran potencial aromático con aromas balsámicos y a frutas negras. En boca aparecen taninos sedosos resultando su paso elegante y armónico.

Maridaje

Vino de maridaje versátil, verduras asadas, embutidos, arroces, o carnes a la parrilla gracias a su gran riqueza aromática.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Tempranillo

Las uvas de la variedad tempranillo maduran perfectamente bajo en sol del “valle de las peñas” y el frescor de las noches en esta región.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-18ºC

Notas de Cata

Elegante color rojo granate con aroma afrutado, agradable paso de boca y armónico postgusto.

Maridaje

Se consume con todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía, y especialmente con carnes, arroces y patés.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Tempranillo Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos.
Peñasol Tempranillo está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de servicio es de 14 a 16º C.**

Notas de Cata

Fiel representante de la uva tinta por excelencia española. Este vino se caracteriza por su color rojo granate con un paso agradable paladar.

Maridaje

Combina bien con todo tipo de platos, especialmente con carnes, arroces, patés, etc.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Airén

Las uvas de la variedad airén, maduran perfectamente bajo en sol del “valle de las peñas” y el frescor de las noches en esta región.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Destaca por su color amarillo pálido. En nariz es tiene aromas a flores y frutas blancas. En boca se muestra muy fresco, afrutado y vivaz.

Maridaje

Ideal con pescados a la plancha, mariscos, y ensaladas.

Información Técnica

Se seleccionan las mejores partidas de uvas blancas para producir este estilo de vino. Las tecnologías de vinificación empleadas se orientan a la producción de un vino delicado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 14-16º C durando unos 10-12 días.



Vino Varietal

Peñasol Chardonnay

Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. Este vino es un varietal de Chardonnay, una uva de reciente incorporación a la zona de cultivo del centro de España caracterizada por terrenos calizos y arcillosos perfectos para esta variedad.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre los 10 – 12ºC.

Notas de Cata

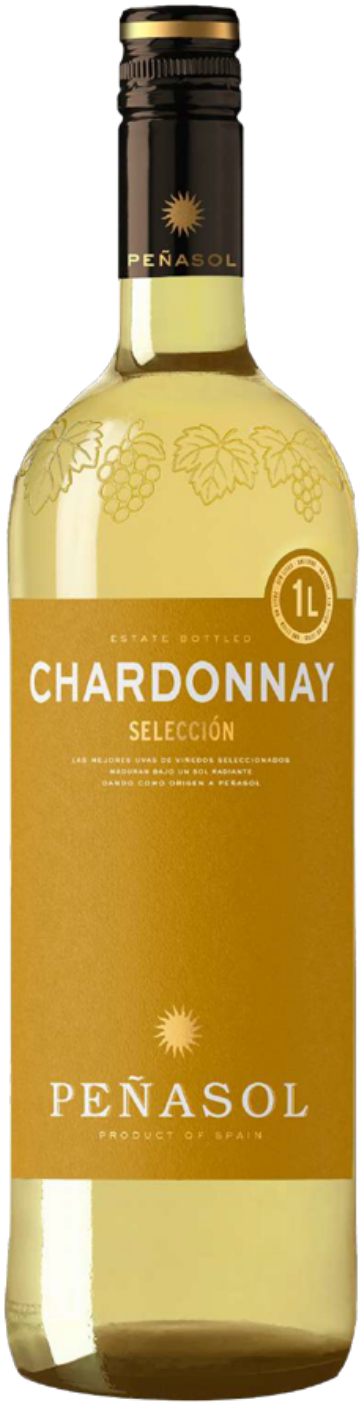
Color amarillo pálido con matices dorados, con un aroma de manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales sobre un sutil fondo mineral. Es un vino elegante, limpio y fresco.

Maridaje

Combina especialmente con determinados entrantes o platos ligeros, como pastas, pescados, mariscos y quesos suaves.

Información Técnica

La vendimia se realiza tras un exhaustivo control de la maduración para conseguir un equilibrio de azucares y ácidos. La elaboración empieza con un corto periodo de maceración en frío que suele durar unas 6 horas, seguida de una fermentación, ya sólo con el mosto, a temperatura controlada de 18º C. El proceso se extiende por término medio en torno a 10 días. A continuación se realiza una corta crianza sobre lías que suele durar 2 meses.



Vino Varietal

Peñasol Chardonnay Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre los 10 – 12ºC.**

Notas de Cata

Color amarillo pálido con matices dorados, con un aroma de manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales sobre un sutil fondo mineral.

Maridaje

Es un vino elegante, limpio y fresco. Perfecto para combinar con tapas, entrantes y platos ligeros, como pastas, pescados, y quesos suaves.

Información Técnica

La vendimia se realiza tras un exhaustivo control de la maduración para conseguir un equilibrio de azucares y ácidos. La elaboración empieza con un corto periodo de maceración en frío que suele durar unas 6 horas, seguida de una fermentación, ya sólo con el mosto, a temperatura controlada de 18º C. El proceso se extiende por término medio en torno a 10 días. A continuación se realiza una corta crianza sobre lías que suele durar 2 meses.



Vino Varietal

Peñasol Sauvignon Blanc

La mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. Es el origen de Peñasol.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10°C**

Notas de Cata

Su baja graduación y el equilibrio que existe entre su carácter dulce y su acidez confieren al vino una gran armonía. En nariz, presenta agradables toques herbáceos propios de la variedad. En su paso de boca, es fino y elegante y de ataque amable y agradable.

Maridaje

Combina especialmente con pescados y mariscos es el compañero ideal de postres dulces. Se recomienda servir muy frío, a una temperatura de entre 8 y 10º C.

Información Técnica

Gran intensidad aromática con tonos cítricos y tropicales. En boca deja una sensación fresca con final limpio y elegante. Ideal para acompañar con cualquier ensalada de pescado o marisco, pasta o arroz.



Vino Varietal

Peñasol Airén Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos
Peñasol Airén Litro elaborado a partir de la variedad de uva blanca Airén, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Preferentemente consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Destaca por su color amarillo pálido. En nariz es tiene aromas a flores y frutas blancas. En boca se muestra muy fresco, afrutado y vivaz.

Maridaje

Es ideal con pescados a la plancha, mariscos, y ensaladas.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante.



Vino Varietal

Peñasol Rosado

Las uvas de la variedad tempranillo, maduran perfectamente bajo en sol del “valle de las peñas” y el frescor de las noches en esta región.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Intenso y brillante color rosa con aromas a frutos rojos. En boca es ligero y equilibrado con caracteres fresco y afrutado.

Maridaje

Ideal con salpicón de marisco, pescados suaves y sopas de verduras.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18ºC durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Otros

Peñasol Brut

Peñasol Brut está elaborado con uvas de las variedades airén y viura procedentes de viñedos controlados del área de Valdepeñas.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Airén y Viura

ESTILO
Vino blanco gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
10,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

Notas de Cata

Con un color amarillo suave y brillante, con burbuja fina y constante, combina aromas de frutas blancas y un toque de hierba fresca, con toques cítricos y frutales, buena acidez y agradable textura.

Maridaje

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar postres dulces y con frutas, ensaladas de estilo mediterráneo, mariscos.

Información Técnica

Se toma como base un vino blanco, elaborado con el método tradicional de los vinos blancos y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.



Otros

Peñasol Sec

Cualquier momento es bueno para brindar y con la gama de espumosos Peñasol buscarás esa excusa para descorcharlo.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino rosado gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
10,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

Notas de Cata

Con un color rosa claro y burbuja fina y constante, combina aromas de frutas como fresas, con sabores de cítricos y frutas exóticas, de textura golosa y acidez moderada.

Maridaje

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar postres dulces y con frutas, ensaladas con queso, frutos secos.

Información Técnica

Se toma como base un vino rosado, elaborado con el método tradicional de los vinos rosados y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.



Vino Varietal

Peñasol Tinto Prisma

El vino tinto Peñasol debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de servicio es de 12 a 16º C.**

Notas de Cata

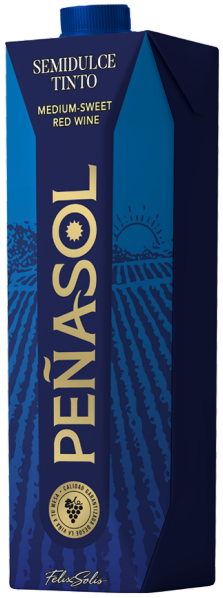
Este vino se caracteriza por su color rojo oscuro, suave y afrutado en el paladar y aromas a cerezas.

Maridaje

Se consume con todo tipo de comidas, especialmente con arroces, carnes y guisos con salsas.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Tinto Semidulce Prisma

El vino tinto Peñasol Semidulce debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14 ºC**

Notas de Cata

Color rojo picota con tonos violáceos. En nariz : Aromas a frutos rojos y negros, con un toque de regaliz. En boca : sabores a frutas negras con un perfecto equilibrio fructuoso.

Maridaje

Las ensaladas mediterráneas, las sopas y consomés maridan muy bien con este tipo de vino. También se puede acompañar con pastas.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 7-8 días para conseguir equilibrar taninos y fruta. La fermentación para obtener este semidulce se para en el momento justo con frio.



Vino Varietal

Peñasol Blanco Prisma

Peñasol blanco debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva blanca Airén, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Preferentemente consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color amarillo pálido limón, afrutado, suave y agradable al paladar.

Maridaje

Combina con comidas ligeras: pescados, sopas y cremas o carnes blancas

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante.



Vino Varietal

Peñasol Blanco Semidulce Prisma

El vino Blanco Peñasol Semidulce debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva blanca Airén, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7 – 9ºC.**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color amarillo pálido, afrutado. Su gusto es muy agradable al paladar.

Maridaje

Ideal con comidas suaves y ligeras como sopas o ensaladas e incluso postres.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante. La fermentación se para interrumpe aplicando frio en el momento apropiado.



Vino Varietal

Peñasol Tempranillo Rosado Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos. Peñasol Rosado Litro está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Elaborado a partir de uvas tempranillo es un vino intenso y de brillante color rosa con aromas a frutos rojos. En boca es ligero y equilibrado con caracteres frescos y afrutados.

Maridaje

Combina con cremas suaves, ensaladas mediterráneas y carnes blancas

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18ºC durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Vino Varietal

Peñasol Rosado Prisma

El vino rosado Peñasol debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Excelente vino de color rosado con atisbos de grosella madura, afrutado, fresco y con un paso de boca suave.

Maridaje

Acompaña bien a sopas, pescados y mariscos.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18ºC durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Vino Varietal

Peñasol Tinto Slim

Peñasol Tinto debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **12- 16º C.**

Notas de Cata

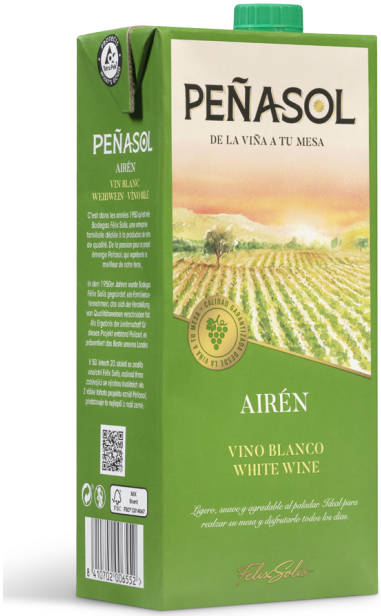
Este vino se caracteriza por su color rojizo, aromas a frutos rojos, con sabores afrutados muy agradables al paladar.

Maridaje

Combina con ensaladas mediterráneas, pastas y carnes en salsa.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Blanco Slim

El vino Blanco Peñasol debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva blanca Airén, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Preferentemente consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color dorado pajizo, es fructuoso y agradable al paladar .

Maridaje

Marida muy bien con carnes blancas, verduras al vapor y sopas ligeras.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante.



Vino Varietal

Peñasol Blanco Semidulce Slim

La variedad de uva Airén es con la que se elabora el vino Blanco Peñasol Semidulce. Este tipo de uva es la variedad más extendida en el mundo debido a su resistencia al calor y a los suelos más pobres.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 7- 9º C**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color amarillo limón pálido. En nariz es tiene aromas a flores y frutas blancas. Resulta afrutado y agradable al paladar.

Maridaje

Ideal con comidas suaves y ligeras como sopas o ensaladas e incluso postres.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante. La fermentación se para interrumpe aplicando frio en el momento apropiado.



Vino Varietal

Peñasol Rosado Slim

Peñasol Rosado debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Coupage de Garnacha y Tempranillo.**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Exquisito vino de color rosa, con aromas afrutados. En boca es agradable y suave.

Maridaje

Mariscos frescos y pescados ligeros combinan a la perfección con este vino.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18ºC durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.

Vino Varietal

Peñasol Tempranillo Garnacha BIB

Peñasol es el invitado perfecto de tus planes improvisados, informales, cotidianos… Su diversa gama de vinos es capaz de adaptarse a todas las situaciones. Elige el momento, Peñasol se encarga de transformar lo cotidiano en extraordinario.



Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo y Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de servicio es de 14 a 16º C.**

Notas de Cata

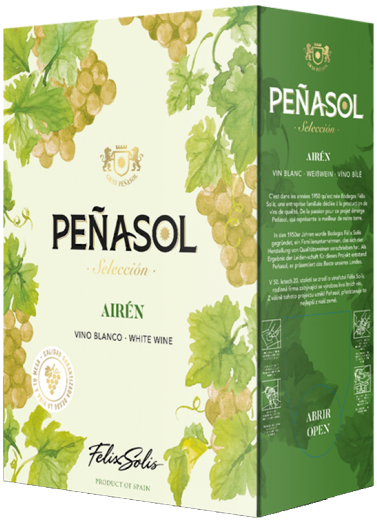
Este vino se caracteriza por su color rojo granate, su carácter y su agradable paladar.

Maridaje

Se consume con todo tipo de comidas, especialmente con carnes, arroces, patés, etc.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Peñasol Airen BIB

Peñasol es el invitado perfecto de tus planes improvisados, informales, cotidianos… Su diversa gama de vinos es capaz de adaptarse a todas las situaciones. Elige el momento, Peñasol se encarga de transformar lo cotidiano en extraordinario.
Descubre el formato Bag in Box de 3 litros.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Destaca por su color amarillo pálido. En nariz es tiene aromas a flores y frutas blancas. En boca se muestra muy fresco, afrutado y vivaz.

Maridaje

Ideal con pescados a la plancha, mariscos, y ensaladas.

Información Técnica

Se seleccionan las mejores partidas de uvas blancas para producir este estilo de vino. Las tecnologías de vinificación empleadas se orientan a la producción de un vino delicado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 14-16º C durando unos 10-12 días.



Otros

Sangría Peñasol Blanca

La sangría es la bebida típica del verano. Es una de las bebidas españolas más internacionales y está especialmente pensada para disfrutar en compañía al aire libre. La sangría es una deliciosa mezcla de vino blanco y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Selección de uvas blancas.**	ESTILO **Sangría a base de vino blanco.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **7%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Sírvase fría. Una vez abierto consérvese en el frigorífico.**

Notas de Cata

Color amarillo alimonado con sabores frescos y afrutados y aromas cítricos de limón y naranja y sutiles toques florales.

Maridaje

Esta sangría se puede disfrutar en las reuniones con amigos o como un aperitivo todos los días. Para servirla puedes hacerlo directamente desde el envase o verter el contenido en una jarra con mucho hielo y acompañarla con trozos de tus frutas favoritas

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada para obtener las máximas garantías de higiene y seguridad, a la vez qeu se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol Litro

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas.

ESTILO
Sangría a base de vino tinto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o almendras.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, al a vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol Prisma

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Selección de uvas tintas.**	ESTILO **Sangría a base de vino tinto.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **7%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.**

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o frutos secos.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, a la vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol 1,5 Litros

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas.

ESTILO
Sangría a base de vino tinto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o almendras.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, al a vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol Slim 1,5 litros

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Selección de uvas tintas.**	ESTILO **Sangría a base de vino tinto**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **7%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.**

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o almendras.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, al a vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol Prisma 5% Alcohol

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas

ESTILO
Sangría a base de vino tinto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.

Notas de Cata

De sabor fresco y afrutado con aromas de piel de naranja y cerezas. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o frutos secos.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, a la vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Sangría Peñasol PET

Una excitante bebida de vino tinto y cítricos. La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas.

ESTILO
Sangría a base de vino tinto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Enfriar con cubitos de hielo en una jarra. Se puede disfrutar sola o acompañar con rodajas de limón, naranja, melocotón o manzana para darle un gusto particular.

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para disfrutar en reuniones informales. Ideal para aperitivos, cocktails de fiestas o para tomarlo solo entre horas.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, al a vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.

Otros

Sangría Peñasol 3 litros Bag-In-Box

La sangría es la bebida típica del verano, especialmente pensada para disfrutar en las hermosas playas españolas y en todo el mundo. La sangría clásica es una deliciosa mezcla de vino tinto y extractos naturales.



Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas.

ESTILO
Sangría a base de vino tinto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Enfriar con cubitos de hielo, rodajas de limón, naranja, fresas o manzana para darle un gusto particular. Combina a la perfección con tónica o zumo de limón.

Notas de Cata

Color rojo cereza picota, muy brillante. Intensos aromas a cítricos mezclados con frutos rojos maduros. En boca tiene un paso amable, ligeramente dulce y muy agradable.

Maridaje

Una bebida de fiesta perfecta para compartir. Servir con paella, tapas calientes o frías como aceitunas o almendras.

Información Técnica

Antes del envasado, la sangría es pasteurizada con lo que se obtienen las máximas garantías de higiene y seguridad, al a vez que se mantienen intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Mosto Peñasol Tinto

El zumo de uva o mosto es un tipo de zumo dulce rico en vitaminas y con muchos beneficios diuréticos. Es una manera diferente y estupenda de disfrutar de esta fruta. Además el mosto es perfecto para todas las edades.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas tintas.

ESTILO
Zumo de uvas tintas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
Sin Alcohol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir bien frío o con cubitos de hielo.

Notas de Cata

Profundo color granate y aromas dulces procedentes del prensado de las uvas frescas. Sabores muy agradables y refrescantes característicos de uvas perfectamente maduras.

Maridaje

Completar el desayuno con un vaso de mosto es una estupenda manera de empezar el día lleno de energía. Combina muy bien con entrantes, tapas y postres.

Información Técnica

Las uvas se someten a un prensado suave en prensas neumáticas para obtener un mosto yema que da lugar a un zumo natural de calidad. El mosto ha sido envasado con las máximas garantías de higiene y seguridad, manteniendo intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.



Otros

Mosto Peñasol Blanco

El zumo de uva o mosto es un tipo de zumo dulce rico en vitaminas y con muchos beneficios diuréticos. Es una manera diferente y estupenda de disfrutar de esta fruta. Además el mosto es perfecto para todas las edades.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas blancas.

ESTILO
Zumo de uvas blancas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
Sin Alcohol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir bien frío o con cubitos de hielo.

Notas de Cata

Profundo color dorado y aromas dulces procedentes del prensado de las uvas frescas. Sabores muy agradables y refrescantes característicos de uvas perfectamente maduras.

Maridaje

Completar el desayuno con un vaso de mosto es una estupenda manera de empezar el día lleno de energía. Combina muy bien con entrantes, tapas y postres.

Información Técnica

Las uvas se someten a un prensado suave en prensas neumáticas para obtener un mosto yema que da lugar a un zumo natural de calidad. El mosto ha sido envasado con las máximas garantías de higiene y seguridad, manteniendo intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.