



Vino Varietal Soldepeñas Tinto

El vino tinto Soldepeñas 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 y garnacha.

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

12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda degustar a una temperatura comprendida entre los 14 y los 16° C.

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 °C durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Soldepeñas Tinto Litro

El vino tinto Soldepeñas 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 y garnacha

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda degustar a una temperatura comprendida entre los 14 y los 16° C.

Notas de Cata

Color picota con aromas a frutos rojos. Equilibrado en boca, agradable, ligero y suave.

Maridaje

Armoniza con pastas, arroces, carnes en salsa o a la parrilla y ensaladas con quesos semi-curados.

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 °C durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.



Vino Varietal

Soldepeñas Blanco

El vino blanco Soldepeñas 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 frío, a una temperatura de 8 ó 10° C.

Notas de Cata

A la vista destaca por su color amarillo pálido; mientras que en nariz presenta aromas perfumados y afrutados. En boca se muestra muy fresco, frutoso y vivaz.

Maridaje

Combina especialmente con comidas ligeras, especialmente sopas, pescados, aves, mariscos y todo tipo de entrantes.

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 14-16°C para obtener un vino afrutado y elegante.



Vino Varietal Soldepeñas Blanco Litro

Soldepeñas 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 frío, a una temperatura de 8 ó 10° C

Notas de Cata

Color alimonado con notas afrutadas que en boca demuestra frescura y vivacidad.

Maridaje

Resulta ideal para acompañar con pescados, ensaladas y cremas.

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 14-16°C para obtener un vino afrutado y elegante.



Vino Varietal Soldepeñas Rosado

El vino rosado Soldepeñas 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 servir a una temperatura de entre 8 a 10°C.

Notas de Cata

Con su color característico rosado, este vino es ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales de frutas rojas típicas de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, refrescante y con un final limpio y persistente.

Maridaje

Ideal con marisco, pescados y sopas.

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 16-18°C durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Vino Varietal

Soldepeñas Rosado Litro

Este vino Soldepeñas 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
Tempranillo

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se aconseja consumir a una temperatura que oscila entre los 12 o 14° C.

Notas de Cata

Brillante color rosáceo que tiene aromas a sandía y cerezas, un agradable paso de boca y un armónico postgusto.

Maridaje

Perfecto para combinar con parrilladas de mariscos, barbacoas y ensaladas frescas.

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 16-18°C durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.