



## 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 (Valdepeñas *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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD  
**Airén y Verdejo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir frío entre 8-10°C**

#### 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 °C durante unos 12-15 días.