



## 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 (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  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**18-20°C**

#### Notas de Cata

Atractivo color rojo cereza con reflejos amaratados, 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 rojas, arroces, patés, etc

#### Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada, en torno a 26-28°C, 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