



D.O. Valdepeñas Los Molinos Rosado

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento: Burlleta, 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 (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
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

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 °C, para obtener el color y aromas característicos de los rosados de la zona.