

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 (Val-de-peñas *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 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Airén y Verdejo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir frío entre 8-10ºC**

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 ºC durante unos 12-15 días.