



D.O. Valdepeñas Los Molinos Vendimia Seleccionada

Los Molinos Vendimia Seleccionada es el resultado de un proceso en el que la uva se mima desde la recogida hasta que se convierte en vino y se embotella. Solo los mejores racimos de la variedad Tempranillo recogidos en las condiciones óptimas se utilizan para su elaboración. El vino que guarda esta botella es fruto de un minucioso trabajo selectivo en los viñedos más antiguos, seguido de una fase de maduración de seis meses en la bodega.

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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18ºC.

Notas de Cata

Color roja picota muy brillante, complejos aromas de frutos del bosque y un toque especiado. Sabores de arándanos y grosellas, muy aterciopelado y envolvente.

Maridaje

Las carnes rojas y de caza acompañan a la perfección este vino que también puede maridar con quesos curados y patés.

Información Técnica

El éxito en la elaboración obedece al control de la maduración de la uva y la fermentación a temperatura controlada, de cara a conservar los aromas y sabores primarios, conjuntados perfectamente con los aromas secundarios.