

Soldepeñas Rosado

Vino Varietal / Rosado



El vino rosado Soldepeñas debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva tinta tempranillo, la uva autóctona de la zona de Castilla-La Mancha.

V VARIEDAD

Tempranillo

***** ESTILO

Vino Tranquilo

📍 REGIÓN

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

🍷 NOTA DE CATA

Con su color característico rosado, este vino es ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales de frutas rojas típicas de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, refrescante y con un final limpio y persistente.

🍴 MARIDAJE

Ideal con marisco, pescados y sopas.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11,5°

🕒 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir a una temperatura de entre 10 a 12° C.

i INFORMACIÓN TÉCNICA

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el vino pasa por un período de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18°C durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.