

## Peñasol Blanco Semidulce



### Vino Varietal Peñasol Blanco Semidulce

La mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. Es el origen de Peñasol.



### Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra 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.

VARIEDAD  
**Airén**

ESTILO  
**Vino  
Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**10,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Se recomienda servir muy frío, a una temperatura de entre 7 y 9º C.**

### Notas de Cata

Su baja graduación y el equilibrio que existe entre su carácter dulce y su acidez confieren al vino una gran armonía. En nariz, presenta agradables toques herbáceos propios de la variedad. En su paso de boca, es fino y elegante y de ataque amable y agradable.

### Maridaje

Combina especialmente con pescados y mariscos es el compañero ideal de postres dulces. Se recomienda servir muy frío, a una temperatura de entre 7 y 9º C.

### Información Técnica

Las mejores uvas son seleccionadas para producir este vino con un estilo más dulce. Las modernas tecnologías de elaboración están orientadas a producir un vino delicado cuya fermentación se interrumpe mediante la aplicación de frío en el momento óptimo.