

Vino Varietal

Peñasol Rosado

Las uvas de la variedad tempranillo, maduran perfectamente bajo en sol del “valle de las peñas” y el frescor de las noches en esta región.

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 **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Intenso y brillante color rosa con aromas a frutos rojos. En boca es ligero y equilibrado con caracteres fresco y afrutado.

Maridaje

Ideal con salpicón de marisco, pescados suaves y sopas de verduras.

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 periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 16-18ºC durante 10-12 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.