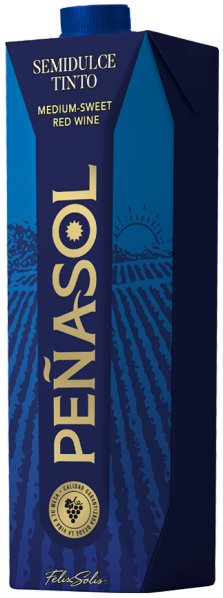

Vino Varietal

Peñasol Tinto Semidulce Prisma

El vino tinto Peñasol Semidulce 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.

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 **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14 ºC**

Notas de Cata

Color rojo picota con tonos violáceos. En nariz : Aromas a frutos rojos y negros, con un toque de regaliz. En boca : sabores a frutas negras con un perfecto equilibrio fructuoso.

Maridaje

Las ensaladas mediterráneas, las sopas y consomés maridan muy bien con este tipo de vino. También se puede acompañar con pastas.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 7-8 días para conseguir equilibrar taninos y fruta. La fermentación para obtener este semidulce se para en el momento justo con frio.