Vino Varietal

Peñasol Blanco Semidulce Slim

La variedad de uva Airén es con la que se elabora el vino Blanco Peñasol Semidulce. Este tipo de uva es la variedad más extendida en el mundo debido a su resistencia al calor y a los suelos más pobres.

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 **Servir entre 7- 9º C**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color amarillo limón pálido. En nariz es tiene aromas a flores y frutas blancas. Resulta afrutado y agradable al paladar.

Maridaje

Ideal con comidas suaves y ligeras como sopas o ensaladas e incluso postres.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para determinar el momento óptimo de vendimiar y obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La fermentación se realiza a temperaturas entre 14-16ºC para obtener un vino afrutado y elegante. La fermentación se para interrumpe aplicando frio en el momento apropiado.