Peñasol Rosado Sec

Otros / Espumoso

Vino elaborado con uvas de la variedad tempranillo procedentes de viñedos controlados del área de Valdepeñas.

VARIEDAD

Tempranillo

ESTILO

Vino rosado gasificado

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, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

NOTA DE CATA

Con un color rosa claro y burbuja fina y constante, combina aromas de frutas como fresas, con sabores de cítricos y frutas exóticas, de textura golosa y acidez moderada.

MARIDAJE

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar postres dulces y con frutas, ensaladas con queso, frutos secos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

10,5º

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

INFORMACIÓN TÉCNICA

Se toma como base un vino rosado, elaborado con el método tradicional de los vinos rosados y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.