



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Shiraz

Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. Este vino es un varietal de shiraz, de fácil cultivo y ciclo vegetativo largo, que se adapta a todo bien a tipos de clima, ideal para el cultivo en La Mancha.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Shiraz

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 17º C.

Notas de Cata

De intenso color frambuesa, presenta aromas sugerentes a violeta, ciruela y frutos negros del bosque. Se perciben sabores a mermelada de ciruelas, grosellas y a zarzamora, dejando un agradable y prolongado recuerdo en boca.

Maridaje

Combina muy bien con quesos curados y embutidos. Los guisos y asados de cerdo o cordero también son una buena opción para este vino.

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración de la uva, de cara a lograr un gran equilibrio de azúcares, ácidos y un alto grado de madurez fenólica.

Un periodo de tres a cuatro días de maceración en frío precede al proceso de fermentación a temperatura controlada, que se prolonga de 6 a 8 días, siempre por debajo de los 25º C. Con lo anterior, se obtiene estructura, aunque estemos ante un vino joven.