

Vino Varietal

Peñasol Tempranillo Rosado Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos. Peñasol Rosado Litro 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 **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda consumir a 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

Elaborado a partir de uvas tempranillo es un vino intenso y de brillante color rosa con aromas a frutos rojos. En boca es ligero y equilibrado con caracteres frescos y afrutados.

Maridaje

Combina con cremas suaves, ensaladas mediterráneas y carnes blancas

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.