Otros

Peñasol Brut

Peñasol Brut está elaborado con uvas de las variedades airén y viura procedentes de viñedos controlados del área de Valdepeñas.

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.

VARIEDAD
Airén y Viura

ESTILO
Vino blanco gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
10,5%

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

Notas de Cata

Con un color amarillo suave y brillante, con burbuja fina y constante, combina aromas de frutas blancas y un toque de hierba fresca, con toques cítricos y frutales, buena acidez y agradable textura.

Maridaje

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar postres dulces y con frutas, ensaladas de estilo mediterráneo, mariscos.

Información Técnica

Se toma como base un vino blanco, elaborado con el método tradicional de los vinos blancos 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.