Vino Varietal

Peñasol Blanco Semidulce Prisma

El vino Blanco Peñasol Semidulce debe su nombre al lugar donde está elaborado, el soleado Valle de las Peñas, antiguo nombre de Valdepeñas, en el valle del río Jabalón. Está elaborado a partir de la variedad de uva blanca Airén, 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 **Airén**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7 – 9ºC.**

Notas de Cata

Este vino destaca por su color amarillo pálido, afrutado. Su gusto es muy 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.