

Vino Varietal

Peñasol Tempranillo 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 Tempranillo 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 **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Su temperatura óptima de servicio es de 14 a 16º C.**

Notas de Cata

Fiel representante de la uva tinta por excelencia española. Este vino se caracteriza por su color rojo granate con un paso agradable paladar.

Maridaje

Combina bien con todo tipo de platos, especialmente con carnes, arroces, patés, etc.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frio con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 10 días para conseguir equilibrar taninos y fruta.