

## Peñasol Tinto Semidulce



### Vino Varietal

## Peñasol Tinto Semidulce

Peñasol Tinto es un vino semidulce, ligero, suave y de agradable paladar adaptado a los gustos actuales, para realzar su mesa y disfrutar de él todos los días.

### 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  
**Servir entre 12-14 °C.**

### Notas de Cata

Su baja graduación y el equilibrio que existe entre su carácter dulce y su acidez confieren al vino una gran armonía. En nariz, presenta agradables toques herbáceos propios de la variedad. En su paso de boca, es fino y elegante y de ataque amable y agradable.

### Maridaje

Las ensaladas mediterráneas, las sopas y consomés maridan muy bien con este tipo de vino. También se puede acompañar con pastas y postres dulces.

### Información Técnica

Una vez seleccionadas las mejores partidas de uvas y obtenido el mosto flor, se inicia el proceso de fermentación hasta que se alcanzan los 20 gramos por litro en contenido de azúcar y se para el proceso en su etapa final, mediante la utilización de técnicas de frío y de su posterior filtración.