Vino Varietal

Peñasol Tempranillo

Las uvas de la variedad tempranillo maduran perfectamente bajo en sol del “valle de las peñas” y el frescor de las noches en esta región.

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 15-18ºC

Notas de Cata

Elegante color rojo granate con aroma afrutado, agradable paso de boca y armónico postgusto.

Maridaje

Se consume con todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía, y especialmente con carnes, arroces y patés.

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 frío 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.