

Vino Varietal

Soldepeñas Blanco

El vino blanco Soldepeñas 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 **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Preferentemente consumir frío, a una temperatura de 8 ó 10º C.**

Notas de Cata

A la vista destaca por su color amarillo pálido; mientras que en nariz presenta aromas perfumados y afrutados. En boca se muestra muy fresco, frutoso y vivaz.

Maridaje

Combina especialmente con comidas ligeras, especialmente sopas, pescados, aves, mariscos y todo tipo de entrantes.

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.