

Los Molinos Rosado

D.O. Valdepeñas / Rosado



Los Molinos Rosado es tan delicado y fresco como un vino blanco y con la estructura de un buen vino tinto.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Valdepeñas coge de su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

NOTA DE CATA

Con su color característico rosado, este vino es ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales de frutas rojas típicas de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, refrescante y con un final limpio y persistente.

MARIDAJE

Ideal con marisco, pescados y sopas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 12-14°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas son vendimiadas en Septiembre. El vino se elabora siguiendo el método tradicional del vino rosado, combinando la última tecnología con una atención minuciosa en cada fase de elaboración. Las uvas maceran durante un periodo corto de tiempo de 6-8 horas a temperatura baja. Seguidamente se fermenta a temperatura controlada, en torno a 15-17 °C, para obtener el color y aromas característicos de los rosados de la zona.