



D.O. Valdepeñas

Los Molinos Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés de nos propres vignobles pour créer ce vin sophistiqué Los Molinos Reserva qui est empli de succulentes notes de vanille et d'épices.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis profond avec des teintes de cerises mûres. Sur son nez, des arômes puissants de fruits noirs, de vanille et d'épices. Sur le palais, ce vin d'un corps complet et complexe a d'excellents tanins structurés et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Idéal pour servir avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille et du fromage affiné.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique avant une période de macération post-fermentation postérieure pour développer sa couleur, ses saveurs et ses tanins polis caractéristiques. Enfin, le vin vieillit pendant 12 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 2 à 3 ans.

Derniers Prix

OR
2021 Gilbert & Gaillard: Los Molinos Reserva 2016