



Vins monocépage Soldepeñas Rouge

Le Rouge Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin rouge autochtone de la région de Castille-La-Manche.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, le syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

VARIETY

Tempranillo et Grenache

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il est recommandé de le déguster à une température entre 14°C et 16°C.

Notes de dégustation

Robe rouge grenat élégante avec des arômes fruités. On retrouve au palais une fin en bouche agréable et harmonieuse.

Accords

Grâce à sa légèreté et son harmonie, il peut être consommé avec tous les types de plats, notamment avec du riz, de la viande ou des pâtés.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. Le moût est soumis à une macération à froid avec le marc, qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation, qui dure 10 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22 et 24 °C, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.



Vins monocépage Soldepeñas Rouge Litre

Le Rouge Peñasol tire son nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches, ancien nom de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin rouge autochtone de la région de Castille-La-Manche.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

VARIETY

Tempranillo et Grenache.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il est recommandé de le déguster à une température entre 14°C et 16°C.

Notes de dégustation

Ce vin a une robe rouge cerise et des arômes de fruits rouges. Il est équilibré en bouche, agréable, léger et doux.

Accords

Il se marie très bien avec des pâtes, du riz, des viandes en sauce et grillées et des salades au fromage semi-affiné.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. Le moût est soumis à une macération à froid avec le marc, qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation, qui dure 10 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22 et 24 °C, afin que les tannins et le goût fruité s'équilibrent.



Vins monocépage Soldepeñas Blanc

Le vin blanc Soldepeñas tire son nom du lieu de l'ancien nom du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée (sol) des roches (peña) Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir d'Airén, le raisin autochtone de la région de Castille-La-Manche.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

VARIETY
Airén

STYLE
Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOL
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À consommer frais de préférence, à une température entre 8°C et 10°C.

Notes de dégustation

Ce vin se démarque par sa robe jaune pâle. Il dégage des arômes parfumés et fruités au nez tandis qu'en bouche, il est très frais, fruité et vif.

Accords

Il est idéal pour accompagner les plats légers, comme les soupes, les poissons, les volailles, les fruits de mer et tout type d'entrées.

Informations techniques

Les raisins sont soumis à des contrôles rigoureux sur vigne pour déterminer le moment optimal pour leurs vendanges, afin d'obtenir un vin ayant juste la bonne quantité de sucre et d'acidité. La fermentation est opérée entre 14°C et 16°C et donne naissance à un vin fruité et élégant.



Vins monocépage Soldepeñas Rosé

Le Rosé Soldepeñas tire son nom de l'ancienne appellation du lieu où il est produit : la vallée ensoleillée des roches de Valdepeñas, dans la vallée du fleuve Jabalon. Ce vin est produit à partir de Tempranillo, le raisin autochtone de Castille-La-Manche.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12° C.

Notes de dégustation

Avec sa robe couleur rosé caractéristique, ce vin est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de fruits rouges typique du cépage Tempranillo. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer et de poisson ainsi que pour les soupes.

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16-18°C pour une durée allant jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.