



## D.O. Valdepeñas Los Molinos Crianza

En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del vino. Burlata, Infanto y Sardinero. Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para crear Los Molinos Crianza, sofisticado lleno de notas de vainilla y especias.

### Región

Valdepeñas coge 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 La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**16-17 °C**

### Notas de Cata

De color rojo rubí brillante. Aromas a fruta fresca procedentes de la variedad Tempranillo y de madera y especias gracias a su envejecimiento en barrica de roble nuevo. En boca tienen mucha estructura tánica y un postgusto prolongado.

### Maridaje

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carne de caza, quesos y patés.

### Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y para posteriormente permanecer unos 2 años en botella, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.