



D.O. Valdepeñas Los Molinos Gran Reserva

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo se seleccionan para elaborar este vino sofisticado con 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
18-20ºC

Notas de Cata

Una exigente selección de uva Tempranillo, una vinificación experta y un largo envejecimiento, originan este Gran Reserva profundo y complejo.

Maridaje

Carnes rojas, de caza y quesos curados.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada, en torno a 26-28ºC, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes característicos de la uva tempranillo. Posteriormente el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble americano y entre 3 y 6 años en botella.

Premios

ORO

2020 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2012

2020 Berliner Wein Trophy: Los Molinos Gran Reserva 2012