



D.O. Valdepeñas Los Molinos 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
16-17 °C

Notas de Cata

De color rojo rubí limpio y brillante; criado en barricas de roble americano y madurado en botella adquiere un aroma profundo y fresco con marcados dejos de vainilla, especias y frutas. De amplia expresión tánica en el paso de la boca.

Maridaje

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carnes de caza o quesos curados.

Información Técnica

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y entre 2 o 3 años en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

Premios

PLATA

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Los Molinos Reserva 2014