

Los Molinos Tempranillo

D.O. Valdepeñas / Tinto



En la cima de las colinas tres antiguos gigantes giran sus aspas al son del viento. Burlata, Infante y Sardinero. Los Molinos Tempranillo está elaborado con uvas seleccionadas para crear un vino ligero y armonioso lleno de sabor a frutos rojos.

- **VARIEDAD**

Tempranillo

- **ESTILO**

Vino tranquilo

- **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.

- **NOTA DE CATA**

Atractivo color rojo cereza con reflejos amarotados, aroma afrutado con un sabor suave y equilibrado que le hacen muy agradable durante su degustación.

- **MARIDAJE**

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes, arroces, patés, etc

- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

12,5%

- **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**

Servir entre 14-16ºC

- **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable. La sensación de volumen y taninos dulces se logra a través de la fermentación maloláctica.

- **ÚLTIMOS PREMIOS**

- **ORO**

2019 China Wine & Spirits Awards: Los Molinos Tempranillo
2017

Safra 2012. Jantar em 18/10/2019. Terapia Restaurante Bar.