



Felix Solís

D.O. Valdepeñas Los Molinos Rosé

Der Roséwein Los Molinos kombiniert die Frische von leichten Weißweinen mit der Struktur eines exquisiten Rotweins.

Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12%

TRINKTEMPERATUR
Between 8-10°C

Verkostungsnotizen

Klassische Rosé-Farbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von frischen Beeren in der Nase – typisch für die Rebsorte Tempranillo. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, lang anhaltender Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Suppen.

Technische Information

Die Trauben werden im September gelesen. Los Molinos Rosado Tempranillo wird mit der traditionellen Roséwein-Methode hergestellt. Dabei werden auf jeder Stufe des Verfahrens modernste Technologie mit Liebe zum Detail verbunden. Die Trauben werden vor der Gärung einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut Farbstoffe abgibt und dem Wein seine charakteristische Roséfärbung verleiht.