



Felix Solis

D.O. Valdepeñas Los Molinos Tempranillo

Los Molinos Tempranillo wird aus erlesenen Trauben hergestellt, um einen leichten und harmonischen Wein mit dem Geschmack von roten Früchten herzustellen.

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
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 14-16 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot. Frische Aromen von Blumen und sanften, reifen roten Früchten. Am Gaumen verbindet sich die Fruchtigkeit mit süßlichen Tanninen. Ein leichter und delikater Tempranillo mit gutem Gleichgewicht und angenehmem langem Abgang.

Speiseempfehlung

Ausgezeichnet zu Tapas, Fleisch, Reis, Pasteten und bestens geeignet für Grillgerichte.

Technische Information

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C), um das Aromapotenzial der Tempranillo-Traube voll auszuschöpfen. Die süßen Tannine werden durch malolaktische Gärung erzielt.