



Felix Solis

D.O. Valdepeñas Los Molinos Tempranillo

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

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*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 14-16°C

Notas de Cata

Atractivo color rojo cereza con reflejos amoratados, 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

Información Técnica

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