

Contenda Cabernet Sauvignon



Felix Solis

Rebsortenweine

Contenda Cabernet Sauvignon

Die Trauben werden in alten, niedrig wachsenden Weinbergen auf einer Fläche von 6.000 Hektar angebaut. Über Generationen gewissenhaften Weinanbaus haben wir diesen Wein verfeinert, um die fruchtige Intensität schwarzer Johannisbeeren mit ihrer samtigen Textur zu betonen.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein angebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE
Cabernet Sauvignon

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15-17 °C

Verkostungsnotizen

Intensives Dunkelrot mit Aromen schwarzer Früchte. Am Gaumen fruchtig, reich an schwarzer Johannisbeere und zarten Gewürzen. Elegant und vollmundig mit guter Tanninstruktur und einem langen, ausgeglichenen Abgang.

Speiseempfehlung

Zu gebratenen oder gegrillten Steaks servieren.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 2 oder 3 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt.