

Vins monocépage

Conquesta Cabernet Sauvignon

Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin sont de la variété internationale Cabernet Sauvignon. Ils proviennent de vieux vignobles à faible rendement, ce qui nous permet de produire des vins d'une riche intensité fruitée, aux arômes de cassis et à la texture douce et veloutée.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC.**

Notes de dégustation

Couleur rouge intense avec des arômes de fruits noirs. La bouche est fruitée avec de riches saveurs de cassis et d'épices subtiles.

Accords

Ce vin est parfait pour accompagner les légumes cuits au four, le porc, les plats à base de riz, les ragoûts ou l'agneau rôti.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés à maturité optimale pour obtenir un vin équilibré avec des niveaux d'acidité et de sucre justes. Le moût est soumis à une macération préfermentaire à froid d'environ 6 heures. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-16ºC dans des cuves en acier inoxydable pendant 15-17 jours. Le processus se poursuit par une courte période de vieillissement sur les lies, ce qui donne un vin élégant, frais et fruité.



Vins monocépage

Conquesta Merlot

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer ce vin capable d'exprimer la riche intensité des arômes de prune et de cerise noire, avec une texture douce et soyeuse.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC.**

Notes de dégustation

Grand potentiel aromatique avec des arômes balsamiques et de fruits noirs. En bouche, les tanins sont soyeux, ce qui donne un passage élégant et harmonieux.

Accords

Parfait avec des plats de pâtes et des viandes telles que le poulet, l'agneau ou le veau.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués dans le vignoble afin d'obtenir un vin équilibré avec les bons niveaux de sucre et d'acidité. Le moût est soumis à une période de macération à froid de 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25ºC, ce qui permet d'obtenir un vin destiné à être consommé dans l'année.



Vins monocépage

Conquesta Tempranillo

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer un vin élaboré à partir du cépage tempranillo. Un vin de cépage plein d'arômes de fruits rouges, savoureux et équilibré.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Ce vin se caractérise par sa couleur rouge foncé, sa bouche douce et fruitée et ses arômes de cerises.

Accords

Il se marie bien avec tous les types de plats, en particulier les plats à base de riz, les viandes et les ragoûts avec des sauces.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués sur le terrain afin d'obtenir un vin équilibré avec les bons niveaux de sucre et d'acidité. Tout d'abord, le moût est soumis à une période de macération à froid d'une durée de 8 à 10 heures. Cette période de contact entre le moût et la peau du raisin permet au moût d'acquérir sa couleur rose caractéristique. La fermentation se déroule ensuite à une température contrôlée de 16 à 18 °C pendant 10 jours, ce qui permet d'obtenir un vin léger, propre et fruité.



Vins monocépage

Conquesta Shiraz

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer un vin issu du cépage international Shiraz. Un vin de cépage aux arômes de fruits noirs et à la texture soyeuse.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC.**

Notes de dégustation

De couleur framboise intense, il présente des arômes suggestifs de violette, de prune et de fruits noirs de la forêt. On perçoit des saveurs de confiture de prune, de cassis et de mûre, qui laissent un arrière-goût agréable et persistant.

Accords

Parfait avec des plats de riz à base de viande, de porc et d'agneau.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués dans le vignoble afin d'obtenir un vin équilibré avec des niveaux de sucre et d'acidité adéquats. Le moût est soumis à une période de macération à froid de 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 6 à 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température ne dépassant pas 25ºC, ce qui permet d'obtenir un vin destiné à être consommé dans l'année.



Vins monocépage

Conquesta Chardonnay

Notre expérience de la vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer un vin issu du cépage international chardonnay. Un vin de cépage plein de richesse aromatique et d'intensité, avec des saveurs d'agrumes et de melon qui sous-tendent ce cépage classique.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Au nez, il présente un arôme incomparable de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. En bouche, il est doux et onctueux, avec un passage net et frais.

Accords

Parfait avec les fromages frais, les pâtes et les fruits de mer.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés au moment optimal de maturité pour obtenir un vin équilibré avec les bons niveaux d'acidité et de sucre. Les raisins sont soumis à une macération à froid d'environ 6 heures. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-16ºC dans des cuves en acier inoxydable pendant 12-15 jours. Le processus se poursuit pendant une courte période de vieillissement sur lies fines, ce qui donne un vin élégant, frais et fruité.



Vins monocépage

Conquesta Sauvignon blanc

Les vignobles de sauvignon blanc gagnent en importance à mesure que l'offre de vins de cépage espagnols augmente en nombre et en volume. Les vins de cépage espagnols sont déjà très prometteurs pour le monde entier.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Sauvignon blanc

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 y 10ºC

Notes de dégustation

Grande intensité aromatique avec des tons d'agrumes et tropicaux. En bouche, il laisse une sensation de fraîcheur avec une finale nette et élégante.

Accords

Idéal avec toute salade de poisson ou de fruits de mer, des pâtes ou du riz.

Informations techniques

Après un suivi rigoureux de la maturation des raisins, le moment optimal de la récolte est déterminé. Les raisins sont égrappés et soumis à des macérations à des températures inférieures à 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations ont lieu à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de ce cépage.



Vins monocépage

Conquesta Garnacha rosé

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer un vin issu du cépage Garnacha. Un vin de cépage plein d'arômes de fruits frais, savoureux et équilibré.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Garnacha**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **11,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Belle couleur rose, conserve des arômes originaux de fruits frais. Savoureux et équilibré en bouche avec un arrière-goût agréable.

Accords

Idéal avec les fruits de mer, le poisson et les légumes.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués sur le terrain afin d'obtenir un vin équilibré avec les bons niveaux de sucre et d'acidité. Tout d'abord, le moût est soumis à une période de macération à froid d'une durée de 8 à 10 heures. Cette période de contact entre le moût et la peau du raisin permet au moût d'acquérir sa couleur rose caractéristique. La fermentation se déroule ensuite à une température contrôlée de 16 à 18 °C pendant 10 jours, ce qui permet d'obtenir un vin léger, propre et fruité.