

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.