

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.