

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.