

Vins monocépage

Contenda Cabernet Sauvignon

Le raisin est cultivé sur de vieilles vignes grimpantes de 6 000 ha et nous avons élaboré ce vin pour exprimer la riche intensité fruitée du cassis, avec une texture veloutée et douce à travers des générations de production rigoureuse de vin.

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 **100 % Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge foncé intense aux arômes de fruits noirs. Son palais est fruité avec des saveurs riches de cassis et d'épices subtiles. Ce vin est élégant, a beaucoup de corps et affiche une bonne structure tannique et une fin en bouche équilibrée.

Accords

À déguster avec un steak rôti ou grillé.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 2 ou 3 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 24ºC.