

Vins monocépage

Contenda Merlot

Merlot est l'un des cépages rouges les plus importants utilisés en Castille-La Manche car il s'adapte très bien au climat de cette région.

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 **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **15-17ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge profond avec des arômes complexes de prunes et de cerises noires. Il est riche et bien défini en bouche, avec des tannins doux qui se dégagent de ce vin élégant et équilibré.

Accords

Il se marie à merveille avec le bœuf, le gibier (cerf ou chevreuil), des plats à base de riz, de porc et d'agneau.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré, structuré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure entre 3 et 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée jusqu'à une période de 8 jours. Le vin est produit pour être consommé jeune.