

Vins monocépage

Contenda Shiraz

En utilisant l'expérience de nos générations pour la production rigoureuse de vin, nous avons créé un vin espagnol plein de saveurs de prunes de Damas mûres et une texture soyeuse du cépage international, le Shiraz.

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 % Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

De robe violette intense, ce vin dégage de nombreux arômes fruités alors que son palais combine des saveurs de prunes mûres et des prunes de Damas pour une fin en bouche douce et légèrement épicée.

Accords

À déguster avec des saucisses et des purées.

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 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25ºC.