

Vins monocépage

Contenda Tempranillo Rosé

À travers des générations de rigoureuse production, nous avons élaboré ce vin pour exprimer les saveurs vibrantes de baies rouges et de fruits piquants d'été de ce cépage traditionnel.

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 tranquile

TENEUR EN ALCOOL
11.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8ºC et 10ºC

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rose baie vibrante avec des arômes de fruits d'été, ce délicieux rosé a des saveurs vives et rafraîchissantes de fraise et des notes délicates de baies rouges

Accords

Un vin idéal pour les barbecues, les salades et les plats à base de poulet, de fruits de mer et de poisson.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de sucré, d'acidité et de phénols. Il est produit en suivant les méthodes traditionnelles pour la production du rosé pour assurer qu'il acquière sa couleur typique. Le vin connaît une courte période de macération froide qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC et dure jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de sucré, d'acidité et de phénols. Il est produit en suivant les méthodes traditionnelles pour la production du rosé pour assurer qu'il acquière sa couleur typique. Le vin connaît une courte période de macération froide qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16ºC et dure jusqu'à 10-12 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.