

Vino Varietal

Conquesta Cabernet Sauvignon

Las uvas con las que se elabora este vino son de la variedad internacional Cabernet Sauvignon. Proceden de viñedos viejos con una bajo rendimiento lo que permite elaborar vinos con una rica intensidad frutal, aromas a grosellas negras y una textura suave y aterciopelada.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

De intenso color rojo con aromas a frutas negras. En boca es afrutado con ricos sabores a grosella negra y especias sutiles.

Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar verduras al horno, cerdo, arroces, guisos o cordero asado.

Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 15-17 días. El proceso continúa durante un periodo de crianza sobre lías corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.



Vino Varietal

Conquesta Shiraz

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear un vino elaborado con la variedad internacional Shiraz. Un vino varietal lleno de sabores a frutos negros y una sedosa textura.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Shiraz**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

De intenso color frambuesa, presenta aromas sugerentes a violeta, ciruela y frutos negros del bosque. Se perciben sabores a mermelada de ciruelas, a grosellas y a zarzamora, dejando un agradable y prolongado recuerdo en boca.

Maridaje

Perfecto para acompañar arroces con carne, cerdo y cordero.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 6-8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.



Vino Varietal

Conquesta Merlot

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear hemos este vino capaz de expresar la rica intensidad de los aromas de
ciruela y cereza negra, con una textura suave y sedosa.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

Gran potencial aromático con aromas balsámicos y a frutas negras. En boca aparecen taninos sedosos resultando su paso elegante y armónico.

Maridaje

Perfecto para acompañar platos de pasta, y carnes como pollo, cordero o ternera

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.



Vino Varietal

Conquesta Tempranillo

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear un vino elaborado con la variedad tempranillo. Un vino varietal lleno de sabores a frutas rojas, sabroso y equilibrado.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

Este vino se caracteriza por su color rojo oscuro, suave y afrutado en el paladar y aromas a cerezas.

Maridaje

Se consume con todo tipo de comidas, especialmente con arroces, carnes y guisos con salsas.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Vino Varietal

Conquesta Sauvignon Blanc

Los viñedos Sauvignon Blanc están creciendo en importancia a medida que la oferta española de vinos varietales crece en número y volumen. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.

VEGANO

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

Gran intensidad aromática con tonos cítricos y tropicales. En boca deja una sensación fresca con final limpio y elegante.

Maridaje

Ideal para acompañar con cualquier ensalada de pescado o marisco, pasta o arroz.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.



Vino Varietal

Conquesta Chardonnay

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear un vino elaborado con la variedad internacional chardonnay. Un vino varietal lleno de riqueza aromática e intensidad, con sabores a cítricos y a melón, subyacentes a esta clásica variedad de uva.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

De color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz muestra un aroma inconfundible de manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales. En boca se muestra suave y untuoso, con un paso limpio y fresco.

Maridaje

Perfecto para acompañar quesos frescos, pastas y mariscos

Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. Las uvas son sometidas a un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 12-15 días. El proceso continúa durante un periodo corto de crianza sobre lías finas, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.



Vino Varietal

Conquesta Garnacha Rosado

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear un vino elaborado con la variedad garnacha. Un vino varietal lleno de sabores a fruta fresca, sabroso y equilibrado.

VEGANO

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

Atractivo color rosa, conserva aromas originales a fruta fresca. En boca sabroso y equilibrado con agradable retrogusto.

Maridaje

Ideal con mariscos, pescados y verduras.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.