


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<br>**Tempranillo** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**11,5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**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.