

Vino Varietal

Contenda 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 **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 17ºC.**

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.