Vins monocépage

Conquesta Merlot

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer ce vin capable d'exprimer la riche intensité des arômes de prune et de cerise noire, avec une texture douce et soyeuse.

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 **Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC.**

Notes de dégustation

Grand potentiel aromatique avec des arômes balsamiques et de fruits noirs. En bouche, les tanins sont soyeux, ce qui donne un passage élégant et harmonieux.

Accords

Parfait avec des plats de pâtes et des viandes telles que le poulet, l'agneau ou le veau.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués dans le vignoble afin d'obtenir un vin équilibré avec les bons niveaux de sucre et d'acidité. Le moût est soumis à une période de macération à froid de 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25ºC, ce qui permet d'obtenir un vin destiné à être consommé dans l'année.