

Vins monocépage

Conquesta Shiraz

Notre expérience en matière de vinification, basée sur plusieurs générations, nous a permis de créer un vin issu du cépage international Shiraz. Un vin de cépage aux arômes de fruits noirs et à la texture 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 **Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC.**

Notes de dégustation

De couleur framboise intense, il présente des arômes suggestifs de violette, de prune et de fruits noirs de la forêt. On perçoit des saveurs de confiture de prune, de cassis et de mûre, qui laissent un arrière-goût agréable et persistant.

Accords

Parfait avec des plats de riz à base de viande, de porc et d'agneau.

Informations techniques

Pendant la maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués dans le vignoble afin d'obtenir un vin équilibré avec des niveaux de sucre et d'acidité adéquats. Le moût est soumis à une période de macération à froid de 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 6 à 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température ne dépassant pas 25ºC, ce qui permet d'obtenir un vin destiné à être consommé dans l'année.