

Peñasol Cabernet Sauvignon



Vins monocépage

Peñasol Cabernet Sauvignon

Il s'agit d'un vin de cépage Cabernet Sauvignon, typique dans la région de Castille-La-Manche. Ce cépage français s'épanouit dans notre climat continental extrême (des hivers froids et des étés chauds), dans des sols calcaires et argileux, à une altitude d'environ 700 m et enfin, avec des précipitations annuelles réduites.

Ce vin présente des tannins denses et intenses, une robe profonde, des arômes fruités complexes, une structure élégante. C'est un vin qui vieillit très bien.

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
Cabernet Sauvignon

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir à 15°C et 17°C.

Notes de dégustation

Le raisin Cabernet offre au vin sa structure et son élégance avec des arômes et des saveurs de poivron vert très élégantes. En bouche, on retrouve les mêmes caractéristiques fruitées et végétales, typiques de ce cépage, ce qui en fait un vin complexe tout en étant élégant.

Accords

Il est idéal pour accompagner entre autres les légumineuses, les fruits secs, les légumes grillés, les viandes, le riz, les ragoûts et l'agneau.

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont effectués avant de procéder à la récolte, pour obtenir un bon équilibre entre la douceur, l'acidité et la maturité phénolique. Le vin connaît une période de macération à froid qui dure habituellement 2 ou 3 jours. La fermentation s'opère ensuite dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C. Elle dure entre 4 et 6 jours, le but étant de produire un vin bien structuré tout en étant pensé comme un vin jeune.