Vino Varietal

Conquesta Cabernet Sauvignon

Las uvas con las que se elabora este vino son de la variedad internacional Cabernet Sauvignon. Proceden de viñedos viejos con una bajo rendimiento lo que permite elaborar vinos con una rica intensidad frutal, aromas a grosellas negras y una textura suave y aterciopelada.

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 **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

De intenso color rojo con aromas a frutas negras. En boca es afrutado con ricos sabores a grosella negra y especias sutiles.

Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar verduras al horno, cerdo, arroces, guisos o cordero asado.

Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 15-17 días. El proceso continúa durante un periodo de crianza sobre lías corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.