Vino Varietal

Conquesta Shiraz

Nuestra experiencia en la elaboración de vinos, basada en varias generaciones, nos ha permitido crear un vino elaborado con la variedad internacional Shiraz. Un vino varietal lleno de sabores a frutos negros y una sedosa textura.

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 **Shiraz**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

Notas de Cata

De intenso color frambuesa, presenta aromas sugerentes a violeta, ciruela y frutos negros del bosque. Se perciben sabores a mermelada de ciruelas, a grosellas y a zarzamora, dejando un agradable y prolongado recuerdo en boca.

Maridaje

Perfecto para acompañar arroces con carne, cerdo y cordero.

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 6-8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.