



## Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Cabernet Sauvignon

Este vino es un varietal de Cabernet Sauvignon, variedad de gran tradición en Castilla-La Mancha. Esta variedad francesa se beneficia de nuestro clima continental extremo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos; de sus suelos calizo-arcillosos; de una altitud de unos 700 metros; y, por último, de una pluviometría anual escasa.

Entre sus características generales de esta variedad de uva destacan los taninos densos y aristocráticos, su color profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su idoneidad para la crianza.

### Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD  
**Cabernet Sauvignon**

ESTILO  
**Vino tranquilo.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Se recomienda servir entre  
15 y 18º C.**

### Notas de Cata

El Cabernet nos aporta estructura, aromas y sabores vegetales (pimiento verde) muy elegantes. En boca presenta los mismos caracteres de fruta y vegetales que encontramos en la nariz, propios de la variedad, mostrándose como vinos complejos, a la vez que elegantes.

### Maridaje

Muy apropiado para acompañar legumbres, frutos secos, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, cordero a la brasa, entre otros muchos.

### Información Técnica

La vendimia se realiza tras un exhaustivo control de la maduración para conseguir un equilibrio de azúcares, ácidos y madurez fenólica. La elaboración se inicia con un periodo de maceración en frío que puede durar de 2 a 3 días, seguida de una fermentación a temperatura controlada, que no supera los 25º C. La fermentación dura por término medio entre 4 y 6 días, de cara a obtener vinos con suficiente estructura, pero pensados para su consumo como vino joven.