Vino Varietal

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

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 **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir entre 15 y 17º 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 azucares, 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.