



Vins monocépage Contenda Shiraz

En utilisant l'expérience de nos générations pour la production rigoureuse de vin, nous avons créé un vin espagnol plein de saveurs de prunes de Damas mûres et une texture soyeuse du cépage international, le Shiraz.

☐ Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. 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.

VARIETY
100 % Shiraz

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 17°C

☐ Notes de dégustation

De robe violette intense, ce vin dégage de nombreux arômes fruités alors que son palais combine des saveurs de prunes mûres et des prunes de Damas pour une fin en bouche douce et légèrement épicée.

☐ Accords

À déguster avec des saucisses et des purées.

☐ Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C.