



Le domaine :

Il est situé à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Dominio de Punctum fait partie de l'appellation LA MANCHA dans la région de Castille la Manche- la plus grande région viticole espagnole- et est détenu par la famille Fernandez



Cépages : 100 % grenache

Appellation d'Origine : Castilla - La Mancha



Viticulture :

Viticulture biologique - Vignes de 10 ans – 5 t / ha.

Sols : Sablo-limoneux, très riches en calcaires

Climat : Continental

Vinification :

La récolte est effectuée la nuit pour garder le raisin à une température optimale. Puis la macération dure un jour à une température allant de 7°C à 21°C.



La fermentation alcoolique est réalisée en cuves d'acier inoxydable sous une température contrôlée entre 24° C et 27° C.

La fermentation malolactique se fait à une température de 28°C.

Collage sans utilisation de produits d'origine animale.

Le vin est filtré doucement sans utiliser de produits chimiques.



Dégustation :

Couleur rose framboise brillant.

Le nez offre des notes de cerises.

La bouche est riche et fraîche, avec de jolis arômes d'agrumes.

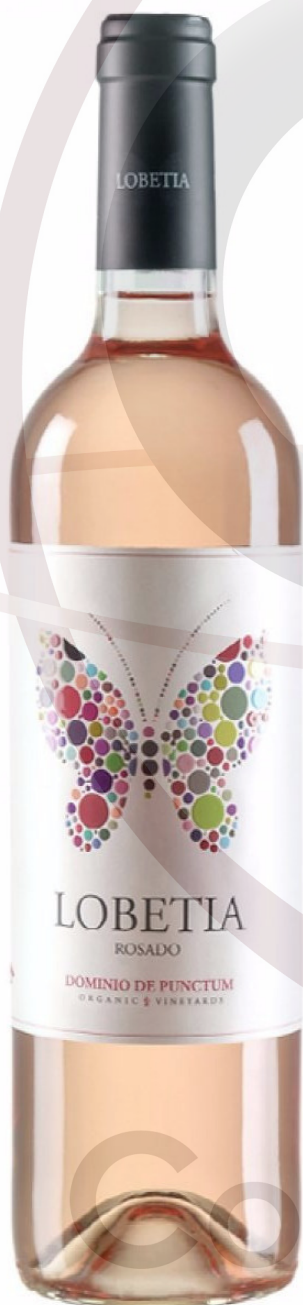
Sucres résiduels : 1gr/L ; Acidité totale : 5 gr/L ; PH : 3,4 ; Alcool : 13 %



Accords mets et vin :

A servir frais sur un plat de pâtes. Accompagnera très bien un poisson.

Conseils de consommation : Température de service : 8°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr