

**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 :** 50 % Graciano et 50 % Cabernet Sauvignon

**Appellation d'Origine :** DO La Mancha

**Viticulture et Vinification :**

Viticulture biologique et biodynamique - Vignes de 10 ans – 5 tonnes / ha. 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.

Vieillessement en barrique neuve de chêne français pendant 9 mois

Collage sans utilisation de produits d'origine animale.

Le vin est filtré doucement sans utiliser de produits chimiques.

**Sols :** Sablo-limoneux, très riches en calcaires

**Climat :** Continental

**Dégustation :**

La couleur de ce vin est couleur cerise noire profonde. Il dévoile des arômes d'épices, de vanille et de fruits murs au nez et en bouche. Bien structuré, complexe, les tannins sont souples, la finale est longue et harmonieuse.

**Accords mets et vin :** Accord parfait avec un rôti de boeuf !

**Conseils de consommation :** Température de service : 18-20°



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



**CONTINENT DU VIN**

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD  
02 40 65 62 53 - [contact@continentduvin.com](mailto:contact@continentduvin.com)  
[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)