

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Cabernet Sauvignon

Die Cabernet-Sauvignon-Trauben wachsen unter den extremen klimatischen Bedingungen der Kontinentalregion in kalten Wintern und sehr heißen Sommern. .

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE **Cabernet Sauvignon**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefe dunkelrote Farbe mit Aromen von schwarzen und roten Früchten und einem Hauch von grünem Pfeffer. Am Gaumen fruchtig, mit charakteristischen Kräuternoten. Elegant und vollmundig mit guter Tanninstruktur und langem, ausgeglichenem Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist der perfekte Begleiter für gebratenes Gemüse, Schweinefleisch, Reisgerichte, Eintöpfe oder Lammbraten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Zucker- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 2 oder 3 Tage lang. Die sechs bis achttägige Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl statt. Das Resultat ist ein eleganter, strukturierter Wein, der als Jungwein genossen werden sollte.