

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Tempranillo-Shiraz

Consigna wird aus Shiraz- und Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben reifen hier dank der Hitze am Tag und den kühlen Abenden optimal.

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 **Tempranillo and Shiraz**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe mit violetten Tönen. Das Bouquet vereint die Aromen von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine perfekte Tannin und Frucht mit einer reichen Textur.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Reisgerichten, Schweinefleisch und Lammgerichten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 3 oder 4 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6 bis 8 Tage. Das Ergebnis ist ein strukturierter Wein, welcher jung genossen werden sollte.