

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Cabernet Sauvignon

Le Cabernet Sauvignon est l'un des cépages rouges les plus prestigieux au monde. Il est né au XVIIe siècle d'un croisement entre le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc. Incroyablement facile à cultiver, ce cépage peut être récolté dans n'importe quel type de climat.
Le vin Consigna Cabernet Sauvignon est produit à partir de raisins récoltés dans la région de Valdepeñas, où les hivers sont relativement froids et les étés très chauds.

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

Sa robe est rouge foncé intense. Il dégage des arômes de fruits rouges et noirs et une touche de piment vert. Son palais est fruité avec des pointes caractéristiques de balsamique. Ce vin élégant a beaucoup de corps et affiche une bonne structure tannique et une fin en bouche ample et équilibrée.

Accords

Ce vin est idéal pour accompagner les légumes grillés, les plats à base de porc ou de riz, les ragoûts ou l'agneau rôti.

Informations techniques

Le raisin est récolté à totale maturité afin d'obtenir un vin équilibré possédant des niveaux d'acidité et de sucre précis. Le moût est soumis à une période de macération pré-fermentation à froid de 6 heures environ. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 14-16ºC pendant 15 à 17 jours. Le processus continue sur lie fine pendant une période de croissance, ayant pour résultat un vin élégant, frais et fruité.