

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Tempranillo-Shiraz

Consigna est fabriqué à partir de raisins Shiraz et Tempranillo. Grâce à la chaleur de la journée et aux soirées fraîches, les raisins mûrissent de manière optimale.

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
Tempranillo et Shiraz.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15ºC et 17ºC

Notes de dégustation

Couleur rouge foncé avec des tons violets. Le bouquet combine les arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin présente un parfait mélange de tanins et de fruits avec une texture riche.

Accords

À déguster avec des saucisses et des purées.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25ºC.