

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Verdejo Sauvignon Blanc

Ce vin est un assemblage de deux raisins, le verdejo et le sauvignon blanc, complétant et améliorant les qualités de ces deux cépages pour créer un vin différent, plus complet et avec sa propre identité.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Il est conseillé de le servir frais (8-10ºC).**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle avec des teintes métallisées. Arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques comme l'ananas et de papaye, avec des notes subtiles d'herbes. Palais frais, fruité et vif.

Accords

Idéal pour accompagner tous les types de poissons et de fruits de mer, ainsi que les salades de pâtes et de riz.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains Verdejo et Sauvignon Blanc sont sélectionnés et macérés pendant plusieurs heures, ce qui favorise l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16ºC. Nos vignerons procèdent ensuite au coupage de verdejo et sauvignon blanc.