

Consigna Verdejo Sauvignon Blanc



Felix Solis

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 16°C. Nos vigneron procèdent ensuite au coupage de verdejo et sauvignon blanc.

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.



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 (8-10°C).

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.