


Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Tempranillo – Shiraz

Consigna elaborado con uva Shiraz, una variedad internacional perfectamente adaptada a esta región y Tempranillo, la uva característica de la zona. Las uvas alcanzan su óptimo grado de maduración gracias al necesario calor del día y las bajas temperaturas de la noche.

VEGANO

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Tempranillo y Shiraz.** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 15-17ºC** |

## Notas de Cata

De envolvente color rojo violáceo, en nariz se destapa con inconfundibles aromas a frutas rojas maduras y a frutos negros del bosque. En boca es vigoroso, muy frutal y con una agradable carnosidad.

## Maridaje

Un compañero perfecto de arroces con carne, cerdo y cordero.

## Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 6-8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.




Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon es una de las variedades de uvas tintas más prestigiosas del mundo. Nació de un cruce entre Cabernet franc y Sauvignon Blanc en el siglo XVII y posee una facilidad de cultivo sorprendente lo que permite cosecharla en cualquier tipo de clima. El vino Consigna Cabernet Sauvignon se elabora a partir de uvas cosechadas en la región de Valdepeñas, donde predominan los inviernos fríos y veranos muy calurosos.

VEGANO

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Cabernet Sauvignon** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 15-17ºC** |

## Notas de Cata

De gran intensidad cromática, sobresalen sus aromas agradables a frutos rojos y negros y, sobre todo, a pimiento verde. En boca es tánico pero a su vez agradable, carnoso, denso y amable.

## Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar verduras al horno, cerdo, arroces, guisos o cordero asado.

## Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 15-17 días. El proceso continúa durante un periodo de crianza sobre lías corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado




Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Merlot

La uva Merlot es una de las variedades más importantes de los vinos tintos de Castilla-La Mancha porque se ha adaptado perfectamente al clima de esta región.

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Merlot** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir de 15? a 17ºC** |

## Notas de Cata

De gran potencial aromático, con aromas frescos balsámicos y a frutas negras. En boca se muestra rico en matices y muy bien definido, con taninos sedosos que acarician el paladar, resultado elegante y armónico en el paso en boca.

## Maridaje

Un perfecto compañero de carnes de ternera o venado, arroz caldoso y cordero.

## Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.




Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Chardonnay

Las viñas de la variedad Chardonnay en Tierra de Castilla están creciendo en importancia a medida que crece el universo varietal internacional en España. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Chardonnay** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**12,5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 8-10ºC** |

## Notas de Cata

De color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz muestra un aroma incondundible a manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales. En boca se muestra suave y untuoso, con un paso limpio y fresco.

## Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

## Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. Las uvas son sometidas a un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 12-15 días. El proceso continúa durante un periodo corto de crianza sobre lías finas, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.




Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Verdejo- Sauvignon Blanc

Este vino es un coupage de dos uvas, verdejo y sauvignon blanc, consiguiendo complementar y potenciar las cualidades de estas dos variedades de uva para crear un vino diferente, más completo y con identidad propia.

VEGANO

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Verdejo y Sauvignon Blanc.** | ESTILO<br>**Vino Tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**12,5º** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Se aconseja servirlo frío, entre 8 y 10º C.** |

## Notas de Cata

De vino color amarillo pálido don reflejos verdosos. Su gran intensidad aromática expresa tonos cítricos y tropicales, piña, pomelo. En boca deja una sensación fresca con un final limpio y elegante.

## Maridaje

Combina especialmente con todo tipo de pescados y mariscos, y ensaladas de pasta y arroz.

## Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16ºC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.




Vino de la Tierra de Castilla

# Consigna Garnacha Rosé

Las uvas de la variedad garnacha, maduran perfectamente entre el calor necesario del día y el frescor de las noches en la región de Tierra de Castilla. El rosado es un vino elaborado según el método tradicional en esta región.

VEGANO

## Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Garnacha** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**12,5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 8-10ºC.** |

## Notas de Cata

De atractivo color rosa, conserva sus aromas originales a fruta fresca con tonos de frutas rojas. En boca resulta sabroso y equilibrado con un postgusto amplio y prolongado.

## Maridaje

Ideal con marisco, pescados y sopas de verduras.

## Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.