

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 **Verdejo y Sauvignon Blanc.**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **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.