

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 **Tempranillo y Shiraz.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **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.