

Consigna Merlot

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



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.

VARIEDAD

100% Merlot

ESTILO

Vino tranquilo

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.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo con aromas complejos a ciruela y cerezas maduras. En boca es rico, franco, con taninos suaves que destacan en este vino elegante y equilibrado.

MARIDAJE

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir a 15°C. Poner la botella en el frigorífico 15 minutos antes de servir.

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 25°C, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.

SOBRE ESTE VINO

“Consigna Merlot 2009: 85 puntos: Color cereza, borde violáceo. Aroma intensidad media, varietal, fruta madura, hierbas de monte, boca carnosa, equilibrado.”
Guía Peñín 2011

ÚLTIMOS PREMIOS

RECOMENDADO

2014 International Wine Challenge: Consigna Merlot 2009

BRONCE

2014 IWSC: Consigna Merlot 2009