

Consigna Garnacha Rosé



Vins monocépage

Consigna Garnacha Rosé

Le raisin Garnacha mûrit parfaitement entre la chaleur nécessaire de la journée et la douceur des soirées de la région de Castilla. Ce rosé est produit en utilisant les méthodes traditionnelles de la région.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Garnacha

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir frais entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rose intense avec des arômes de fruits frais et de baies rouges. Le palais est léger et équilibré avec des traits frais et fruités.

Accords

Idéal avec des fruits de mer, du poisson et des soupes aux légumes.

Informations techniques

Des contrôles stricts de maturation sont réalisés sur la vigne pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le moût passe d'abord par une courte période de macération à froid qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C à 18°C pour une durée allant jusqu'à 10 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.