

Vins monocépage

Consigna Tempranillo-Shiraz

Consigna est fabriqué à partir de raisins Shiraz et Tempranillo. Grâce à la chaleur de la journée et aux soirées fraîches, les raisins mûrissent de manière optimale.

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
Tempranillo et Shiraz.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15ºC et 17ºC

Notes de dégustation

Couleur rouge foncé avec des tons violets. Le bouquet combine les arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin présente un parfait mélange de tanins et de fruits avec une texture riche.

Accords

À déguster avec des saucisses et des purées.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25ºC.