

Consigna Chardonnay

Vino de la Tierra de Castilla / Blanco



Las viñas de la variedad Chardonnay en Tierra de Castilla están creciendo en importancia a medida que crece el universo varietal internacional en España. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.

VARIEDAD
100% Chardonnay

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
Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz tiene aromas intensos de manzana, melocotón, eneldo y frutos tropicales. En boca es suave y untuoso con toques minerales y frutales. Un final agradable, limpio, fresco y suave.

MARIDAJE
El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 10-12°C

INFORMACIÓN TÉCNICA
Las uvas con recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. Las uvas son sometidas a un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16°C en depósitos de acero inoxidable durante 12-15 días. El proceso continúa durante un periodo corto de crianza sobre lías finas, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.

SOBRE ESTE VINO
"Consigna Chardonnay 2010: de color amarillo pálido limón, claros y frescos aromas a manzana madura, cuerpo medio, buena persistencia. Valoración de Decanter *** estrellas.
Decanter World Wine Awards

ÚLTIMOS PREMIOS
BRONCE
Decanter World Wine Awards 2011: Consigna Chardonnay 2010
BRONCE
Hong Kong International Wine Challenge 2011: Consigna Chardonnay 2010
BRONCE
International Wine & Spirit Competition 2010: Consigna Chardonnay 2009