

Consigna Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



Consigna Tempranillo es un claro ejemplo de vino joven de calidad elaborado con la variedad más representativa de la región.

VARIEDAD

100% Tempranillo

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 reflejos púrpuras. Este vino tiene aromas de bayas rojas, violetas y sabores de frutas negras concentradas, de textura sabrosa y taninos maduros, con un toque de roble tostado.

MARIDAJE

Un compañero perfecto para carnes y patés.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa de 3-4 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C durante 10 días para conseguir donde se consigue equilibrar taninos y fruta.

SOBRE ESTE VINO

"Consigna Tempranillo 2009: 84 puntos: Color rosa vivo. Aroma fruta escarchada, fresco, intensidad media. Boca buena acidez, sabroso. *Guía Peñín 2011*

ÚLTIMOS PREMIOS

BRONCE

2014 International Wine Guide: Consigna Tempranillo 2013

ORO

2010 Berliner Wein Trophy: Consigna Tempranillo 2009