



## Vins monocépage Consigna Airén Verdejo Sauvignon Blanc

Ce vin est un assemblage de trois raisins, le airén, le verdejo et le sauvignon blanc, complétant et améliorant les qualités de ces trois cépages pour créer un vin différent, plus complet et avec sa propre identité.

### 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

**Verdejo et Sauvignon Blanc**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**11,5 %**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Il est conseillé de le servir frais (8-10°C).**

### Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle avec des teintes métallisées. Arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques comme l'ananas et de papaye, avec des notes subtiles d'herbes. Palais frais, fruité et vif.

### Accords

Idéal pour accompagner tous les types de poissons et de fruits de mer, ainsi que les salades de pâtes et de riz.

### Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains Airén, Verdejo et Sauvignon Blanc sont sélectionnés et macérés pendant plusieurs heures, ce qui favorise l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16°C. Nos vigneronns procèdent ensuite au coupage de verdejo et sauvignon blanc.