

Vino Varietal

Consigna Airén Verdejo Sauvignon Blanc

Este vino es un coupage de tres uvas: airén, verdejo y sauvignon blanc, consiguiendo complementar y potenciar las cualidades de estas dos variedades de uva para crear un vino diferente, más completo y con identidad propia.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Verdejo y Sauvignon Blanc.

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11,5º

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se aconseja servirlo frío, entre 8 y 10º C.

Notas de Cata

De vino color amarillo pálido don reflejos verdosos. Su gran intensidad aromática expresa tonos cítricos y tropicales, piña, pomelo. En boca deja una sensación fresca con un final limpio y elegante.

Maridaje

Combina especialmente con todo tipo de pescados y mariscos, y ensaladas de pasta y arroz.

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de airén, verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16ºC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.