

Vino Varietal

Consigna Merlot

La uva Merlot es una de las variedades más importantes de los vinos tintos de Castilla-La Mancha porque se ha adaptado perfectamente al clima de esta región.

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 **Merlot**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir de 15? a 17ºC**

Notas de Cata

De gran potencial aromático, con aromas frescos balsámicos y a frutas negras. En boca se muestra rico en matices y muy bien definido, con taninos sedosos que acarician el paladar, resultado elegante y armónico en el paso en boca.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes de ternera o venado, arroz caldoso y cordero.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.