Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon es una de las variedades de uvas tintas más prestigiosas del mundo. Nació de un cruce entre Cabernet franc y Sauvignon Blanc en el siglo XVII y posee una facilidad de cultivo sorprendente lo que permite cosecharla en cualquier tipo de clima. El vino Consigna Cabernet Sauvignon se elabora a partir de uvas cosechadas en la región de Valdepeñas, donde predominan los inviernos fríos y veranos muy calurosos.

VEGANO

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.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17ºC**

Notas de Cata

De gran intensidad cromática, sobresalen sus aromas agradables a frutos rojos y negros y, sobre todo, a pimiento verde. En boca es tánico pero a su vez agradable, carnoso, denso y amable.

Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar verduras al horno, cerdo, arroces, guisos o cordero asado.

Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 15-17 días. El proceso continúa durante un periodo de crianza sobre lías corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado