

Vino Varietal

Consigna Tempranillo – Shiraz

Consigna elaborado con uva Shiraz, una variedad internacional perfectamente adaptada a esta región y Tempranillo, la uva característica de la zona. Las uvas alcanzan su óptimo grado de maduración gracias al necesario calor del día y las bajas temperaturas de la noche.

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 **Tempranillo y Shiraz.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17ºC**

Notas de Cata

De envolvente color rojo violáceo, en nariz se destapa con inconfundibles aromas a frutas rojas maduras y a frutos negros del bosque. En boca es vigoroso, muy frutal y con una agradable carnosidad.

Maridaje

Un compañero perfecto de arroces con carne, cerdo 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 6-8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.