# Conciens

Un vino creado bajo una conciencia responsable del uso de los recursos naturales.

**UVAS Ecológicas**

**VIDRIO 100% Reciclado**

**ETIQUETA 100% Reciclada**

**CÁPSULA 100% Reciclada**

**CORCHO 100% Natural**

**BODEGA Sostenible**

100% VERDEJO
Ecológico

**CATA:**
De color un amarillo pálido, con tonos verdosos. En nariz, expresa intensos aromas frutales, pera, manzana, con recuerdos a cítricos. También matices vegetales, como anís o hinojo.
En boca presenta una acidez bien equilibrada, con un fresco y elegante paso, nos regala una gran expresión frutal.

**RECOMENDACIÓN**
Es ideal para tomarlo como aperitivo, para acompañar pescados azules, marisco, comida asiática o arroz.
Debe servirse frio, entre 6-8°C de temperatura.

Vino ecológico VEGANO

**Agricultura ECOLÓGICA**
Conciens nace de viñedos donde empleamos métodos y sustancias naturales, sin químicos, favoreciendo el ecosistema natural, incrementando la biodiversidad, la calidad del agua y la fertilidad del suelo.

Tratamos de generar el menor impacto en el terreno, protegiendo el medio natural para obtener un producto sano, tradicional y autentico.

Las viñas ecológicas seleccionadas para nuestra gama Conciens tienen una situación geográfica única, que hace posible la producción de vinos muy personalizados. Las altitudes, que oscilan entre 700-800 m sobre el nivel del mar, y el terruño, compuesto por suelos calizos, da lugar a la elaboración de estos extraordinarios vinos.

Gozan de un clima con escasas precipitaciones y gran diferencia de temperaturas, dando así las características necesarias para la obtención de uvas de calidad y sanas.
Son viñedos que se encuentran expuestos a muchas horas de sol, favoreciendo así la maduración de la vid y disminuyendo el riesgo de enfermedades causadas por hongos.

**Elaboración ARTESANAL**
Comenzamos con una vendimia manual, seleccionando las uvas en su momento óptimo de maduración, garantizando de esta forma, obtener una calidad genuina.
En su elaboración, se ha seguido una filosofía de intervención mínima asegurando el proceso artesanal.
Controlamos la fermentación alcohólica con levaduras naturales autóctonas presentes en la propia uva. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación maloláctica con bacterias naturales del propio mosto.
Durante la vinificación se limita al máximo la adición de sulfitos.

FAUSTINO RIVERO ULECIA
Faustino Rivero Ulecia