Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Garnacha Rosé

Die Hitze des Tages und die kühlen Abende der Region Tierra de Castilla sind ideal für die Reifung der Garnacha-Trauben. Der Wein wird nach den traditionellen Roséwein-Methoden dieser Region hergestellt.

VEGANO

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE **Garnacha**	STIL **Still wine**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten kalt, zwischen 8-10ºC.**

Verkostungsnotizen

Intensives Rosa mit Aromen frischer Früchte und einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen leicht und ausgeglichen mit frischem und fruchtigem Charakter.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Gemüsesuppen.

Technische Information

Die Reifung er Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 ºC), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.