

## Orquestra Cabernet Sauvignon



### Vino de la Tierra de Castilla

## Orquestra Cabernet Sauvignon

Die Cabernet-Sauvignon-Trauben werden in alten, niedrig wachsenden Weinbergen auf 6.000 Hektar angebaut. Die sehr kalten Winter und heißen Sommer sind eine besondere Eigenschaft des extremen Kontinentalklimas der Region.

### 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  
**Cabernet Sauvignon**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-18 °C**

### Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Dunkelrot. In der Nase: Aromen von schwarzen und roten Früchten und ein Hauch von grünem Pfeffer. Am Gaumen: Fruchtig mit pflanzlichen Noten. Elegant und vollmundig mit gutem Tanningehalt und guter Struktur sowie einem langen ausgeglichenen Abgang.

### Speiseempfehlung

Aufgrund der Komplexität und der Vielzahl an Schattierungen, ist dieser Wein der perfekte Begleiter für gebratenes Gemüse, Schweinefleisch, Reisgerichte, Eintöpfe oder Lammbraten.

### Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 2 oder 3 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6-8 Tage, wobei ein eleganter, gut strukturierter Wein entsteht, der jung genossen werden sollte.