

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.