

Rebsortenweine

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

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE **Cabernet Sauvignon**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-18 ºC**

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 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6-8 Tage, wobei ein eleganter, gut strukturierter Wein entsteht, der jung genossen werden sollte.