



## Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Garnacha Rosé

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

### □ 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  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten kühl,  
zwischen 8-10 °C.**

### □ Verkostungsnotizen

Farbe: intensives Rosa. Aromen frischer Früchten mit einem Hauch roter Beeren in der Nase. Reichhaltig und ausgeglichen am Gaumen: leicht, rein, frisch, fruchtig mit dezenter Säure und lang anhaltendem Abgang.

### □ Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Suppen.

### □ Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.

### □ Letzte Auszeichnungen

**SILBER**

2017 Le Mondial du Rosé: Orquesta Rosé 2016