



Vino de la Tierra de Castilla Orquestra 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.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER

2017 Le Mondial du Rosé: Orquestra Rosé 2016