



Vino de la Tierra de Castilla

Orquestra Cabernet Sauvignon

Le raisin Cabernet Sauvignon pousse dans cette région au climat extrême, où les hivers sont froids et les étés très chauds.

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
Cabernet Sauvignon

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 17°C

Notes de dégustation

Robe : Rouge foncé intense. Au nez : arômes de fruits rouges et noirs et une touche de poivron vert. Au palais : fruité avec des touches de balsamique. Ce vin élégant a beaucoup de corps et possède une bonne structure tannique et une fin en bouche longue et équilibrée.

Accords

Ce vin est idéal pour accompagner des légumes grillés, des plats à base de porc, de riz, des ragoûts ou de l'agneau rôti.

Informations techniques

Durant le processus de maturation des raisins, des contrôles stricts sont effectués pour obtenir un vin bien équilibré possédant des degrés adéquats de douceur et d'acidité. Le moût est soumis à une macération froide qui dure entre 2 et 3 jours. La fermentation qui dure entre 6 et 8 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 24°C. Le résultat est un vin bien structuré qui est produit pour être consommé dans l'année.