

## Orquestra Merlot



### Vins monocépage Orquestra Merlot

Le Merlot est l'un des cépages de raisin rouge les plus importants de Castille-La Manche, car il s'adapte parfaitement au climat de cette région.

### Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE  
**Merlot**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir à 15° et 17°C.**

### Notes de dégustation

Ce vin a des arômes complexes de prune et de cerise noire. La bouche est riche et bien définie, avec des tanins souples qui contribuent à mettre en valeur ce vin élégant et bien équilibré.

### Accords

Il se marie à merveille avec les viandes rouges, le gibier, les plats à base de riz, de porc et d'agneau.

### 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 3 et 4 jours. La fermentation qui dure 8 jours, s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C. Le résultat est un vin bien structuré qui est produit pour être consommé dans l'année.