



Vins monocépage

Orquestra Garnacha Rosé

Le raisin Garnacha arrive parfaitement à maturité entre la chaleur nécessaire de la journée et la douceur des soirées. Le rosé est alors produit en utilisant la méthode traditionnelle.

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
Garnacha

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
11.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir frais entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Robe : Rose intense. Arômes de fruits frais avec des pointes de baies rouges sur son nez. Palais riche et équilibré : Ce rosé est léger, pur, frais, fruité, modérément acide et sa fin est bouche est persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer et de poisson ainsi que pour les soupes.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de sucré, d'acidité et de phénols. Il est produit en suivant les méthodes traditionnelles pour la production du rosé pour assurer qu'il acquière sa couleur typique. Le vin connaît d'abord une courte période de macération froide qui dure entre 8 et 10 heures. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C à 18°C pour une durée allant jusqu'à 10 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.

Derniers Prix

ARGENT

2017 Le Mondial du Rosé: Orquestra Rosé 2016