

## Orquestra Garnacha Rosé



### Vino de la Tierra de Castilla 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

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  
**Garnacha**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

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