



Vino de la Tierra de Castilla Orquestra Tempranillo Shiraz

L'Orquestra Tempranillo Shiraz est un excellent exemple de vin jeune de qualité, produit à partir du cépages le plus représentatif de la région.

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
Tempranillo et Shiraz

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 17°C

Notes de dégustation

Robe : rouge profond aux tons violets. Au nez : arômes de baies rouges, avec une pointe de violette. Au palais : Saveurs concentrées de fruits noirs et un équilibre parfait de fruité et de tannins arrondis par une touche de chêne grillé.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes ou les pâtés.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25°C.