Vins monocépage

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

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 **Tempranillo et Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 17ºC**

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 25ºC.