



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Cabernet Sauvignon

La variedad de uva con la que se elabora nuestro Orquesta, Cabernet Sauvignon es una de las más conocidas del mundo. Se caracterizan por crecer en climas extremos con inviernos fríos y veranos muy calurosos y producen vinos estructurados y potentes con aromas y sabores a frutos silvestres.



Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-17°C

Notas de Cata

De intensidad cromática, sobresalen sus aromas agradables a frutos rojos y negros, y sobre todo, a pimienta verde. En boca es tánico, pero a su vez agradable, carnoso, denso y amable.

Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar verduras al horno, cerdo, arroces, guisos o cordero asado.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para determinar la fecha de vendimia teniendo uvas perfectamente equilibradas en niveles de azúcar y acidez. Las uvas se someten a un periodo de maceración en frío durante 2 o 3 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada, no superando los 24°C durante 6-8 días en depósitos de acero inoxidable, dando como resultado un vino elegante, bien estructurado, diseñado para su consumo en el año.



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Merlot

Merlot es una de las variedades más importantes de los vinos tintos de Castilla-La Mancha porque se ha adaptado perfectamente al clima de esta región.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Merlot

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 17°C

Notas de Cata

De gran potencial aromático, con aromas frescos balsámicos y a frutas negras. En boca se muestra rico en matices y muy bien definido, con taninos sedosos que acarician el paladar resultando elegante y armónico en el paso de boca.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes rojas o de caza, arroz caldoso y cordero.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25°C, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Tempranillo Shiraz

Orquesta Tempranillo Shiraz es un claro ejemplo de vino joven de calidad elaborado con dos variedades de uva internacionales que se han adaptado perfectamente a la zona, sin perder las cualidades propias de cada tipo de uva. La oscilación térmica entre el día y la noche permite que alcancen su grado óptimo de maduración.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD

Tempranillo y Shiraz

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-17°C

Notas de Cata

Una perfecta sinfonía de aromas y sabores, con una armoniosa concentración de frutas del bosque. El resultado es un vino agradable que mejora en boca “in crescendo” hacia un final triunfal.

Maridaje

Un compañero perfecto para carnes y patés.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 6-8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 25°C, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.



Vino Varietal

Orquesta Chardonnay

La gama ORQUESTRA aúna tanto el carácter único de las variedades de uva autóctonas como el prestigio de las cepas internacionales, ofreciendo mono-varietales de gran calidad —como Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha o Chardonnay— junto a ensamblajes de probado éxito.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz tiene aromas intensos de manzana, melocotón, eneldo y frutos tropicales. En boca es suave y untuoso con toques minerales y frutales. Un final agradable, limpio, fresco y suave.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

Información Técnica

Las uvas con recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y dulzor. El vino pasa por un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable durante 10-12 días. El proceso de crianza sobre lías continúa durante un periodo corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Verdejo Sauvignon Blanc

Las variedades de uva Verdejo y Sauvignon Blanc se ensamblan en un coupage dando lugar a este vino de la Tierra de Castilla. Un vino afrutado, fino y limpio que conserva las características de cada variedad de uva.



Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD

Verdejo y Sauvignon Blanc

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

De bonito color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su gran intensidad aromática expresa tonos cítricos y tropicales, piña, pomelo. En boca deja una sensación fresca con un final limpio y elegante.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Garnacha rosé

Las uvas de la variedad garnacha maduran perfectamente entre el calor necesario del día y el frescor de las noches en la región de Tierra de Castilla. El rosado es un vino elaborado según el método tradicional en esta región.



Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10° C

Notas de Cata

De atractivo color rosa, conserva sus aromas originales a fruta fresca con tonos de frutas rojas. En boca resulta sabroso y equilibrado con un postgusto amplio y prolongado.

Maridaje

Ideal con marisco, pescados y sopas de verduras.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18°C durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.

Premios

PLATA

2017 Le Mondial du Rosé: Orquesta Rosado 2016