



Vino Varietal

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

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

Cabernet Sauvignon

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

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.