



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.