Vino Varietal

Orquestra 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. El rosado es un vino elaborado según el método tradicional en esta región.

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 **Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11.5 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º 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 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.