

Orquesta Cabernet Sauvignon

Vino de la Tierra de Castilla / Tinto



Las uvas Cabernet Sauvignon crecen en inviernos fríos y veranos muy calurosos que caracterizan el clima extremo de esta región.

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

ESTILO

Vino tranquilo

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.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo oscuro con aromas de frutos negros y rojos y un toque de pimienta verde. En boca es afrutado, con notas características balsámicas. Este vino elegante y envolvente tiene buena estructura tánica y un final largo y equilibrado.

MARIDAJE

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

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.