

Vino Varietal

Orquestra Tempranillo Shiraz

Orquestra 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

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 **Tempranillo y Shiraz**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17ºC**

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 crecendo” 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 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.