Vinos de la Tierra de Castilla

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

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 **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.