

Viña Orce Crianza

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon - Tempranillo

FECHA DE RECOLECCIÓN: Recogida de la uva de madrugada, 1ª semana de Octubre

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedo propio. Fermentación a Temperatura Controlada. Descubado a los 18 días. Criado en su mayoría en barricas de roble Francés durante 12 meses, con algo de roble americano, realizándose en este proceso la fermentación maloláctica. Tras el embotellado redondea en botella durante unos meses.

NOTA DE CATA: Rojo cereza intenso de capa media-alta con ribete rubí y algún reflejo ladrillo. Llamativo y brillante. En nariz predominan aromas de fruta madura (ciruela, moras), todo ello en gran armonía con aromas especiados y notas de matorral mediterráneo. La madera aparece bien integrada. Elegante y complejo. En ataque muestra una tanicidad en equilibrio con la acidez. Es complejo, carnoso y bien estructurado. El final de boca es intenso y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO: Ideal junto embutidos ibéricos, quesos semicurados, carne de buey y revueltos. Temperatura de consumo idónea, entre 14 y 18º C.

PREMIOS:

- **Premio Gran Selección 2018, Edición XXIX Castilla – La Mancha**
Viña Orce Crianza 2015 Plata
- **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Crianza 2015 Plata
- **XIV Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2016**
Viña Orce Crianza 2015. Bacchus de Oro
- **XIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2015**
Viña Orce Crianza 2010. Bacchus de Plata
- **XXV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2012**
Viña Orce Crianza 2008. Oro
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas

VARIETY: Cabernet Sauvignon - Tempranillo

DATE OF HARVEST: 1st week of October, taking place early in the morning

Wine Type: Red Crianza.

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatted at 18 días. Aged mainly in French oak barrel for 12 months and a little of American oak. In this process malolactic. fermentation takes place. After bottling, wine rounds in bottle for a few months.

FLAVOUR: Intensive red cherry color of upper – middle layer with Ruby and light hints of brick hues. Striking and bright. Fine aromas of ripe fruits (plum, blackberries) on the nose. In harmony with spicy aromas and notes of Mediterranean scrub. Well integrated Wood. Elegant and Complex. Tannicity is in balance with the acidity. It is powerful, fleshy and well-structured. Intense and Persistent finish.

FOOD PAIRING: Ideal wine with iberian ham and sausages, semi – cured cheese, beef and scrambled eggs. Ideal serving temperature between 14º and 18°C.

AWARDS:

- **Great Selection Prize 2018, XXIX Edition, Castilla – La Mancha**
Viña Orce Crianza 2015 Silver
- **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Crianza 2015, Silver
- **XIV International Wine Competition Bacchus, 2016**
Viña Orce Crianza 2015. Bacchus Gold
- **XIII International Wine Competition Bacchus, 2015**
Viña Orce Crianza 2010. Bacchus Silver
- **XXV Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2012**
Viña Orce Crianza 2008, First Prize
- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**
Best Bottle of Wines. First Prize.

