

Viña Orce Rosado

VARIEDAD: Merlot

TIPO DE VINO: Rosado joven

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

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedo propio. Maceración pelicular durante 8 horas. Limpieza del mosto por desfangado estático y fermentación a Temperatura Controlada.

NOTA DE CATA: Rosa carmín intenso. Ribete muy vivo con tonos azulados. Llamativo y brillante. Penetrantes e intensos aromas de fresas frescas y grosella bien combinados con notas florales de violeta y algunos lácteos (yogur de fresa). Se ofrece en boca ágil y goloso. Es robusto y delicado al mismo tiempo.

Presenta muy buen esqueleto.

Placentera huella de fruta en el final de boca. Persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO: Marida con una amplia carta de platos, desde ensaladas, pescados y mariscos, carnes, pastas, arroces, quesos y postres. Temperatura de consumo idónea entre 6 y 8°C.

PREMIOS:

- > **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Rosado 2017, Plata
- > **XXX Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2017**
Viña Orce Rosado 2016, Plata
- > **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha, 2012**
Viña Orce Rosado 2011, Primer Premio
- > **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **Le Mondial du Rose Cannes 2008**
Viña Orce Rosado 2007 Le Mondial Plata
- > **XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, 2008** - Viña Orce Rosado 2007, Plata
- > **XX Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, 2007** - Viña Orce Rosado 2006, Bronce
- > **Tempranillos del Mundo 2006**
Viña Orce Rosado 2005 Plata
- > **Gran Selección 2004, productos de Castilla – La Mancha**
Viña Orce Rosado 2004 Plata

VARIETY: Merlot

WINE TYPE: Rosé

HARVEST: 1st week of September, taking place early in the morning

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Pellicular maceration for 8 hours. Cleaning the juice by Static debourbage. Temperature – controlled fermentation.

FLAVOUR: Intense carmine pink. brigh edge with bluish tones. Striking and bright. Strong and delicate aromas of fresh strawberries and blackcurran combined violet floral notes and light milky (strawberry yogurt). In the mounth its smooth and sweet. Strong and delicate at the same time. It presents very good body. Delightful fruity impression in the finish. Persistent wine.

FOOD PAIRING: It can be paired with an extensive menu: salads, fish and seadfood, meats, pasta, rice, cheeses and desserts. Ideal serving temperature between 6° and 8°C.

AWARDS:

- > **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Rosé 2017, Silver
- > **XXX Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2017**
Viña Orce Crianza 2016, Silver
- > **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XX Competition for D.O. La Mancha Wines, 2012**
Viña Orce Rosé 2011, First Prize
- > **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XXI Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation, 2008**
Viña Orce Rosé 2007, Silver
- > **Le Mondial du Rose Cannes 2008**
Viña Orce Rosé 2007 Le Mondial Silver
- > **XX Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation, 2007**
Viña Orce Rosé 2006, Bronze
- > **"Tempranillos del Mundo" Competition 2006**
Viña Orce Rosado 2005 Silver
- > **Great Selection 2004, productos of Castilla – La Mancha**
Viña Orce Rosé 2004 Silver

