

Viña Orce Roble

VARIEDAD: Tempranillo

TIPO DE VINO: Tinto roble

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

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedos propios. Fermentación a temperatura controlada. Descubado a los 14 días. Criado en roble durante 120 días, realizándose en este proceso la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA: Rojo picota intenso de capa media alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Atractivo y brillante.

En nariz predominan finos aromas de fruta madura (moras, ciruela, etc.) con toques de regaliz, todo ello en gran armonía con ligeros toques especiados y balsámicos de una madera bien integrada.

En boca muestra una sutil tanicidad en equilibrio con la acidez. Unos ligeros matices amargos le confieren longitud y carácter. Es fresco, carnoso y bien estructurado. El final de boca es intenso y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO: Es un vino que combina bien con cremas, verduras, potajes, carnes rojas y de caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, quesos curados. Temperatura de consumo idónea entre 12 y 15° C.

PREMIOS:

- > **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: Tempranillo

WINE TYPE: Red Barrel Wine

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

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatting at 14 days. Aged in oak cask for 120 days, where malolactic fermentation takes place.

FLAVOUR: Intense cherry red, middle layer, with blue trim and violet tones. Attractive and bright.

Nose with fine aromas of ripe fruit (blackberries, plum, etc.) with hints of licorice, all of this in harmony with light spicy and balsamic notes, well – integrated wood.

In the mouth it shows a subtle tannins in balance with acidity. Slight bitter nuances give it long and character. It is fresh, full – bodied and well structured. The finish is intense and persistent.

FOOD PAIRING: This wine combines nicely with creams, vegetables, stews, red and white meats, game, roasts, poultry, cured ham and cured cheeses. Ideal serving temperature between 12° and 15° C.

AWARDS:

- > **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.

