



SEÑORÍO DE ORGAZ

SEMI SECO

SEKT. (V.E.C.Vino Espumoso de Calidad)

TIERRA DE CASTILLA

Coupage

Macabeo y Airén

Descripción de Proceso

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

La segunda fermentación, tiene lugar en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.

Análisis

Alcohol : 12,00% vol.

Acidez Total : 3,80 g/l

Materias reductoras: 36,00 g/l

Nota de Cata

Perfecta limpidez. Matices amarillo-verdosos. Buen desprendimiento de burbujas. Especial conservación de la corona.

El paso de la copa por la nariz permite percibir ligeras notas olfativas de fermentación y crianza e intensas notas afrutadas de frutos verdes y ciertas frutas tropicales.

En paladar es algo abocado lo que aporta sensación de afrutado más intensa, con complejas sensaciones de crianza.

Muy suave, persistente y equilibrado.

Recomendaciones

Servir entre 5 y 8 °C.

Conservar en posición vertical, en lugar resguardado de la luz y las vibraciones, y a temperatura constante.





SEÑORÍO DE ORGAZ

BRUT

SEKT. (V.E.C.Vino Espumoso de Calidad)
TIERRA DE CASTILLA

Coupage

Macabeo y Airén

Descripción de Proceso

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada en bodegas de Castilla-La Mancha.

La segunda fermentación tiene lugar a partir de vino blanco de la Tierra de Castilla, en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.

Análisis

Alcohol : 12,00% vol.

Acidez Total : 3,80 g/l

Materias reductoras: 6,00 g/l

Nota de Cata

Vino espumoso perfectamente limpio y brillante con matices amarillo-verdosos. En la copa presenta buen desprendimiento de burbujas, siendo especial la larga persistencia de la corona de espuma.

En nariz se perciben ligeras sensaciones olfativas florales, así como leves notas de fermentación y crianza.

En paladar es suficientemente seco, como para resaltar todos los matices, y aportar frescor a una agradable sensación final.

Recomendaciones

Servir a 5-8 °C.

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.



SEÑORÍO DE ORGAZ

TINTO

Vino de la Tierra de Castilla

Coupage

Monastrell y Tempranillo.

Descripción de Proceso

La fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inoxidable autovaciantes, con temperatura controlada. Se ha elaborado con maceraciones entre 5 y 8 días.

Análisis

Alcohol : 13,00% vol.

Acidez Total : 3,30 g/l

Materias reductoras: 0,5 g/l

Nota de Cata

Vino tinto de color rojo rubí intenso. Perfecta limpidez.

En nariz es franco, con notas de fruta rojas, recordando a bayas, algo de cacao y regaliz. En la boca se abren los gustos de frutos del bosque, y se logra un buen equilibrio entre los taninos y la acidez, dejando un persistente aroma retronasal.

Recomendaciones

Servir a 18°C aproximadamente.

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.