

Cueva del Granero Orange Wine 2023

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% viura

Categoría: Vino blanco ecológico

Grado alcohólico: 12% Vol.

Acidez total: 5,6 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: mayo 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con sus pieles durante 30 días y posterior maceración de las mismas durante 6 meses.



VIÑEDO

El Palomar



ENVEJECIMIENTO

Crianza y maceración con pieles y lías durante 6 meses

The Orange side of the moon



INFORME COSECHA

La vendimia empezó el 16 de agosto, con las variedades blancas y se prolongó hasta el 30 de septiembre. El rendimiento ha sido un 50% menor de lo esperado por la sequía y el calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio, con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Ligeramente anaranjado, con tonalidad ámbar debido a la maceración con sus pieles. Un vino que destaca por su color único.



Nariz: Recuerdos frutales de melón, chirimoya y manzana, junto con sutiles aromas a flores blancas que le aportan elegancia. Es un vino complejo y muy mineral.



Gusto: Cuerpo medio y textura sedosa. Acidez vibrante y refrescante que aumenta la estructura del vino. Sabor intenso a frutas de hueso y cítricos con notas de melocotón maduro. Aparición sutil de taninos debido a su maceración con sus pieles. Final largo y persistente.



Maridaje: Perfecto para quesos curados y de corteza dura. Platos de pescado con salsas cítricas o adobos y comidas mediterráneas con hierbas frescas. Y es perfecto para la comida japonesa.