

Cueva del Granero Orange Wine 2024

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% viura

Categoría: Vino blanco ecológico

Grado alcohólico: 11% Vol.

Acidez total: 5,5 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: mayo 2025

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 2024 en Finca Antigua ha sido de las más largas que se recuerdan por las condiciones climáticas del año. Ha presentado unos retos logísticos que hemos podido solventar bien, y para nosotros será una buena cosecha. Promete vinos bien estructurados, con gran intensidad de color en los tintos y fresca y aromas frutales en los blancos, destacándose como una añada equilibrada.

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.