

Orange wine

D.O Toro
Albillo 50% Verdejo 50%



HISTORIA DEL VINO

Los **Orange Wines** nacieron en el **Cáucaso** hace más de 6000 años. Así que, aunque ahora se hable mucho de ellos, no se trata de un nuevo tipo de vino. Por aquel entonces, el vino en Armenia y Georgia se producía en **ánforas de arcilla o terracota** de 500 a 800 litros. Hemos recuperado este estilo adaptándolo a nuestras variedades y gastronomía

ELABORACIÓN

Fermentó con sus hollejos en depósitos de **500 litros** en abierto, y se mantuvo posteriormente en ellos -ya cerrados- durante **3 meses**. Esta "crianza" bajo sombrero tiene el objetivo de conseguir más complejidad, redondear los taninos de la maceración, proteger de la oxigenación y aumentar el volumen en boca.

FICHA TÉCNICA

% 12,5°

 12 meses en barrica.

CATA

Visual : Color amarillo oro anaranjado.

Olfativa: Fruta de hueso madura , flores blancas y cáscara de pomelo.

Gustativa: Boca muy potente , graso en boca. Intensa fruta madura con cáscaras de naranjas , tomillo y balsámico.

MARIDAJE

