



ORANGE WINE by Pies Viejos

Producción: 2314 botellas



Ficha técnica

Elaborador : Pies Viejos Parajes Y Viñedos

Añada: 2021

Tipo de vino: "Orange wine" Blanco macerado en pieles

DO: IGP, Vino de la Tierra de Castilla

Variedad: Airen 100%

Grado: 12.50°

Viticultura y Clima

Viñedo: 2 viñedos de zona de producción de Valdepeñas y comarca

Altitud: 780 mts y 820 mts

Edad: aprox. 75 y 83 años

Tipo de suelo: Calizo arcilloso con alto contenido en tosca calcárea.

Afloraciones y presencia de cuarcita y balastro rojo.

Clima: Continental y seco

Viticultura: Ecológica y respetuosa

Vendimia: La vendimia es seleccionada en campo y bodega. La uva llega fresca y entera a bodega a primera hora de la mañana en cajas de 15 kgs.

Fecha de vendimia: 11 y 28 de septiembre

Elaboración

La recepción de la uva en bodega es un proceso primordial. Realizamos una segunda selección manual, racimo a racimo de cada caja utilizando solo los 100% sanos.

Vinificación: Maceración en frío, fermentación espontánea en contacto con los hollejos en huevo de barro y depósito de inox. Permanecen 99 días en contacto con las pieles a baja temperatura. Posteriormente se descuba, prensa y permanece en huevos de barro durante 5 meses.

Crianza: 5 meses en huevos de barro de 1000 lts.

Estabilización: Tartárica por decantación natural.

Sin Filtar

Cata

Color: Oro viejo con reflejos naranjas, ligeramente turbio, brillante y untuoso.

Naríz: Media intensidad aromática y evolución en copa. Complejo y bien definido. Aromas de piel seca de naranja, camomila, flor seca de jazmín, fruta de hueso, hinojo, breva, notas herbáceas y carácter calizo. Las notas de jengibre y pimienta blanca son constantes en todo el ciclo olfativo.

Boca: Persuasiva, generosa y amplia desde el principio. Tanino maduro y cremoso, recorrido lento con volumen. Aparecen aromas de hinojo, hierba Luisa, melocotón, naranja escarchada, hoja de higuera y con el tiempo, muestra sutiles notas de hojaldre y lía fina.

Características técnicas

Graduación: 12.50%

Acidez volátil: 0.26 mg/lit

Acidez total: 4.93 gr/lit

Azúcar residual: 1.4 gr/lit

Ph: 3.48

Sulfuroso Libre: 26 mg/lit.

Consumo

Nunca por debajo de 10°C . Entre 10°C y 14°C el vino se engrandece.

Acompañar con: Rissotos intensos, guisos de pescado, legumbres variadas, pescados azules y grasos. Ideal para Atún, sardinas, jureles, salmón fresco.

Por su estructura es adecuado para carnes blancas y rojas de media curación, quesos variados, pasta y lo que la creatividad proponga.

Usar copa amplia de vino tinto, tipo Burdeos e incluso Borgoña