



ΠES IRRACIONAL OWX3

Producción: 534 Botellas

### Ficha Técnica



Elaborador: Pies Viejos Parajes Y Viñedos

Añada: 2022

Tipo de Vino: "Orange Wine" Blanco macerado en pieles.

DO: IGP, Vino de la Tierra de Castilla

Variedad: Airén 100%

Grado 12,50°

### Viñedo

Viñedos de zona de producción de San Carlos del Valle "Finca Casa Rana".

Altitud: 780 metros.

Edad: Aproximado 84 años.

Tipo de suelo: Calizo arcilloso con alto contenido en tosca calcárea y piedra viva de la serranía, como el balastro.

Clima: Continental y seco.

Viticultura: Ecológica, respetuosa y sostenible.

Vendimia: Las vendimias son manuales en caja, seleccionadas en campo y bodega. La uva llega fresca y entera a bodega a primerísima hora de la mañana en cajas de 15 kg.

Fecha de vendimia: 17 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 sólo aquellos que son 100% sanos.

Vinificación: maceración en frío, fermentación espontánea en contacto con los hollejos en huevo de barro y depósito de inox. Permanecen 80 días en contacto con las pieles a baja temperatura. Posteriormente se descuba, prensa y permanece en huevos de barro durante 5 meses.

Crianza: tres crianzas: 55%, 5 meses en huevos de barro; 35%, 3 meses en bodega usada de roble francés y 10% bajo velo en damajuana.

Estabilización: Tartárica por decantación natural.

Sin Filtar.

### Cata

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

**NARIZ:** Media intensidad aromática y evolución en copa. Complejo y bien definido. Aromas de piel seca de naranja, frutos secos de cascara "avellanas", manzanilla amarga, flor seca de jazmín, notas herbáceas, carácter salino y calizo.

**BOCA:** Elegante acidez, boca untuosa, cremosa y amplia desde el principio. Aparecen aromas de almendras y avellanas, hierba Luisa, naranja escarchada desarrollando sutiles notas de pastelería y lía fina.

### Consumo

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

Acompañar con: Risottos 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. Mariscos frescos y escabeches.

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

### Características Técnicas

Graduación: 12.70%

Acidez volátil: 0.54 mg/lit

Acidez total: 6.00 gr/lit

Azúcar residual: 0.9 gr/lit

Ph: 3.25

Sulfuroso Libre: 24 mg/lit.