

CELLER DE CAPÇANES

CAP SENTIT ORANGE

DO Catalunya. 2023

“Un vino blanco insólito, pero irresistible”



VARIEDADES

100% Garnacha blanca



VINIFICACIÓN

Largo proceso de maceración en contacto con las pieles y semillas (brisa) durante 15 días, para conseguir un aporte extra de color y tanicidad. Fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada (16°C).

Prensado y ligera clarificación para conseguir un vino orange limpio y estable. Crianza sobre lías en el mismo depósito hasta el embotellado.



ANÁLISIS

- 13% vol. Alcohol
- 5,5 g/l ácido tartárico
- 0,5 g/l azúcares residuales



NOTA DE CATA

Color dorado intenso con reflejos ambarinos. En nariz recuerda al melocotón, albaricoque y fruta desecada, como los orejones. Boca untuosa con ligera acidez y cuerpo generoso.



MARIDAJE

Este vino Orange destaca por su estructura y cuerpo, siendo perfecto para maridar con la complejidad del dulce-picante de la cocina tailandesa. Su versatilidad lo hace ideal tanto para acompañar pescado azul como para realzar el sabor de carnes blancas.

CERTIFICADOS  Vegano V-Label

