

Cap Sentit – Orange wine

D.O. Catalunya

Varietats: 100% Garnatxa blanca

Verema: principis de setembre

Vinificació:

Aquest vi “orange” fet amb un 100% de Garnatxa blanca, passa per un llarg procés de maceració en contacte amb les pells i llavors, per aconseguir una aportació extra de color i tanicitat, un procés típic en la vinificació de vins negres.

- Maceració de 15 dies amb pells i llavors
- Fermentació en tines d’acer inoxidable a temperatura controlada (16°C)
- Premsat lleuger
- Criança sobre lies
- Lleugera clarificació per aconseguir un vi net

Producció: Aproximadament 15.000 ampolles (75cl.)

Anàlisis:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l àcid tartàric
- 1 g/l sucre residual

Nota de tast:

Color daurat intens amb reflexes ambarins. Al nas recorda a préssec, albercoc i notes de fruita madura o picada. Boca untuosa amb lleugera acidesa i cos generós, estructurat.

Maridatge:

Aquest vi Orange té gran cos i estructura tànnica, és particularment versàtil amb embotits i formatges curats. Servir fred.

