

Cap Sentit – Orange wine

D.O. Catalunya | 2021

Variedades: 100% Garnacha blanca

Vendimia: principios de septiembre

Vinificación:

Este vino “orange” hecho con un 100% de Garnacha blanca, pasa por un largo proceso de maceración en contacto con las pieles y semillas, para conseguir una aportación extra de color y tanicidad, un proceso más bien típico en la vinificación de vinos tintos.

- Maceración de 15 días
- Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16°C)
- Suave prensado
- Crianza sobre lías
- Ligera clarificación para conseguir un vino limpio

Producción: Aproximadamente 15000 botellas (75cl.)

Analíticas:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l ácido tartárico
- 1 g/l azúcar residual

Nota de cata:

Color dorado intenso con reflejos ambarinos. En nariz recuerda a melocotón, albaricoque y notas de fruta madura o machacada. Boca untuosa con ligera acidez y cuerpo generoso, estructurado.

Maridaje:

Este vino Orange tiene un gran cuerpo y estructura tánica, es particularmente versátil con embutidos, quesos curados o fuertes. Servir bien frío.

