

HERÈNCIA ALTÈS

TERRA ALTA D.O. LLUNARI ORANGE WINE



INFORMAZIONI GENERALI

Gli orange wines fanno parte della cultura enologica spagnola da secoli. Si tratta del modo più tradizionale di produrre vini in Terra Alta dove da sempre le fasi lunari hanno guidato i viticoltori, sia nella terra che in cantina.

VITIGNO

100% Garnatxa Blanca.

VIGNETI

I giovani vigneti di Garnatxa Blanca della tenuta La Serra sono situati a più di 450 m sul livello del mare. L'altezza espone i vigneti all'influenza dei venti che conferiscono grande freschezza alle uve.

SUOLO

Diversi terreni con predominanza di calcare

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette da 18 kg. Una volta in cantina, le uve vengono diraspate, pigiate e travasate in vasche di cemento per raffreddare il mosto con le bucce a 5 - 8°C fino all'inizio della fermentazione alcolica. Il mosto/vino trascorre un totale di 20 giorni a contatto con le bucce prima della pressatura e del trasferimento del vino in 3 anfore da 600 L, dove riposerà per 5 mesi.

GRADO ALCOLICO

12,5%.

VISTA

Colore dorato intenso con riflessi arancioni.

OLFATTO

Grande intensità aromatica, con note di mela cotogna verde e scorza d'arancia. Nel finale si risvegliano note di finocchio e mandorla.

GUSTO

Ingresso fresco e consistenza avvolgente. Retrogusto lungo che ricorda la mandorla cruda. Molto gastronomico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina molto bene con piatti tradizionali in salamoia, come le sardine o il pollo. Ideale anche con le ortiche di mare in pastella o con ceviche di branzino.