

Valdecuevas

ORANGE

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA

50% Verdejo 50% Viognier

GRADOS 13,7% Vol.

Acidez Total 5,32 g/l ac. tartárico

pH 3,52

DESCRIPCIÓN

Un vino naranja con una seductora nariz y una boca que muestra fuerza y elegancia a partes iguales. Elaborado en barricas y ánforas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones. Los vinos naranjas requieren cierta temperatura para mostrar todas sus cualidades, servir entre 13° C y 16° C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color ambarino, compleja nariz con tonos de frutos secos, frutas de hueso maduras, pieles de cítricos, hierbas aromáticas y algunas flores blancas. En boca se muestra como un vino elegante, con una acidez equilibrada con su estructura y con un toque salino.

Gracias a tener características de vino blanco pero tener cierta tanicidad, es un vino tremendamente versátil que puede maridar con infinidad de comidas desde platos picantes hasta carnes curadas y quesos.



CARACTERÍSTICAS

Elaborado con uva Verdejo y Viognier. La uva se macera durante 30 días con sus hollejos antes de su prensado. Fermentación a 15° C. Criado durante 12 meses en ánforas de barro y tinajas de roble y acacia.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2022

La vendimia de este año en Rueda se registró como una de las más tempranas en su historia, influenciada significativamente por el clima extremo del verano.

La severa sequía afectó tanto al campo en general como al viñedo en particular, impactando el proceso de envero y la maduración de las uvas. Sin embargo, esta situación tuvo un efecto inesperadamente positivo en la salud de las uvas, ya que la falta de humedad redujo notablemente la incidencia de enfermedades.

Como resultado, se lograron obtener mostos y, posteriormente, vinos de gran concentración y potencia en el paladar. Aromáticamente, estos vinos se distinguen por sus perfiles de frutas maduras, resaltando la singularidad de esta cosecha bajo condiciones climáticas desafiantes.

PREMIOS

- VALDECUEVAS ORANGE 2022
Global Orange Masters | ORO
Cata Guia Peñín | 93 puntos
Tim Atkin | 92 puntos
James Suckling | 91 puntos

