

# Valdecuevas

## ORANGE

PRODUCCIÓN LIMITADA

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 tinas de roble y acacia.

