PRELVM

Raposa Naranja

ES -ECO-021-EX
Agricultura UE

En nuestros viñedos de más de 30 años de edad, situados a un altitud de 546 metros sobre el nivel del mar y plantados en suelos arcillosos realizamos la vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas **Macabeo.** Traslado a la bodega y **selección en mesa.** Despalillado y traslado a las tinajas de barro con sus hollejos donde fermentara, con sus levaduras indígenas, a temperatura controlada durante unos **20 días.** Durante su fermentación le proporcionaremos entre **dos y tres bazuqueos diarios,** siempre **de forma manual.**

Cuando los hollejos bajan al fondo procedemos al **descubre y prensado de los hollejos.** Posteriormente todo el vino se vuelve a pasar a las tinajas donde permanecerá como mínimo unos ocho meses para su afinado y crianza.

Diferentes trasiegos nos permitirán que el vino se vaya decantando y clarificando. Posteriormente pasaremos a su **embotellado sin clarificación, sin estabilización y sin filtración.**

Un vino vivo que **puede presentar en botella precipitaciones** que no alteran para nada sus cualidades organolépticas.

Juan Leandro Romero- Viticultor

Designed by Rocío Valor Smuiller