

Orange wine: també conegut com a vi ambre, vi taronja, vi blanc on el most fermenta en contacte directe amb les pells del raïm- un retorn als orígens de la producció de vi blanc.

“La frescor salvatge del trio terra de Sauló - Pansa Rosada & Blanca – Mar Mediterrani”

J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de vi	Vi ambre sec / Orange Wine Ecològic SENSE SULFURÓS
Disponible en	750 ml
Varietat	Pansa Rosada (Xarel.lo vermell), Pansa Blanca (Xarel.lo)
Anyada	2021
Fermentació i criança	Esponània amb contacte amb les pells en àmfores (elaborades amb sauló de la nostra finca)
Grau alcohòlic	12,5% vol.
Nivell de sulfurós	El reglament europeu permet treure la menció "CONTAINS SULFITES" per aquest vi elaborat sense addició de sulfurós. United States Department of Agriculture (USDA) permet la certificació "ORGANIC WINE".
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud-est
Pluviometria	600 mm/any

Elaboració

Vi blanc ecològic "natural" elaborat amb Pansa Rosada i Pansa Blanca (Xarel.lo vermell - Xarel.lo). Els raïms es veremen a mà en un estat sanitari extraordinari. Després d'un lleuger premsat per tal d'obtenir el most flor, te lloc la fermentació espontània en àmfores de sauló juntament amb les pells del raïm. La maceració amb les pells s'allarga dos mesos, buscant incrementar l'estructura tànnica del vi i el caràcter del "terroir". La forma de l'àmfora afavoreix el moviment lliure de les lies, la qual cosa permet obtenir un bâtonnage natural. No s'addicionen ni sulfits ni cap altre producte en tot el procés d'elaboració.

Anyada 2021

Una anyada marcada per la sequera, tant durant el període vegetatiu com durant la verema. La baixa pluviometria a la nostra zona ha comportat una reducció significativa de la producció de raïm i una maduració avançada per les varietats primerenques. Les temperatures fresques de mitjans de setembre han provocat una parada positiva en la maduració de les varietats tardanes. Com a resultat de les condicions descrites, parlem d'una collita amb una sanitat impecable, concentrada, amb bon grau i bona acidesa. Una anyada amb producció limitada de vins blancs de qualitat excepcional i negres ben equilibrats.

Nota de tast

Vista - Color ambre amb reflexes daurats (color taronja que amb la criança ha virat a ambre).

Nas - Consistent i potent, característic de la fermentació amb la pell, notes de fonoll i cítrics (pell de mandarina).

Boca - Entrada voluminosa i gustosa. Destaquen les notes salines, l'acidesa ben marcada, i el post gust llarg amb estructura tànnica, equilibrat i molt fresc.

Mencions i premis

Guia de Vins de Catalunya 2022 – 9,68/10