



Javier Ruiz

ORANGE WINE

“ELABORACIÓN TRADICIONAL”

VINO NARANJA. EL RENACER DE LA ENOLOGÍA

“Hubo un tiempo en el que el vino se hacía escuchando a la viña, sin recetas ni prisas. Así lo elaboraba nuestro abuelo: dejando que las pieles hablaran, que el mosto respirara y que el tiempo hiciera su trabajo. Este vino nace de aquella memoria, de viñas viejas, de manos pacientes y de la convicción de que lo auténtico solo necesita cariño.

Es un homenaje a la forma de entender el vino de antes, cuando cada botella guardaba la historia de una familia y de su tierra.”

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza exclusivamente a mano, seleccionando las parcelas de Palomino de viñas viejas y Sauvignon Blanc procedentes de viñedos propios situados en la zona de Villanueva de Duero. La uva se recoge en pequeñas cajas, garantizando su perfecta integridad y evitando oxidaciones o roturas prematuras del grano.

Una vez en bodega, la uva es seleccionada manualmente, racimo a racimo, descartando cualquier fruto que no cumpla los criterios de calidad. Posteriormente se realiza un despalillado suave, manteniendo la integridad de las pieles.

La fermentación se lleva a cabo con las pieles, siguiendo el método tradicional de elaboración de vinos naranjas. La maceración se prolonga durante varias semanas, con intervenciones mínimas y remontados suaves, buscando una extracción delicada de color, aromas y taninos finos, respetando al máximo la expresión varietal y el carácter del terruño. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino se separa de los sólidos y continúa su afinado sobre lías finas, lo que aporta mayor complejidad, volumen y estabilidad natural, sin necesidad de prácticas agresivas. Todo el proceso se realiza con bajo nivel de sulfitos y sin tratamientos innecesarios, priorizando una elaboración artesanal.

El resultado es un Orange Wine de marcado carácter, donde la Palomino aporta estructura, salinidad y profundidad, y el Sauvignon Blanc frescura aromática y tensión, reflejando fielmente el paisaje y la identidad de Villanueva de Duero.

DESGUSTACIÓN

Presenta un atractivo color ámbar intenso con reflejos dorados y anaranjados, brillante y limpio, con ligera densidad que denota estructura y crianza sobre pieles. A la vista es de color amarillo ligero pálido.

Nariz compleja y expresiva. Destacan aromas de piel de naranja, albaricoque seco y manzana madura, acompañados de notas de hierbas mediterráneas, flores secas y té negro. Sutil fondo especiado y mineral que aporta profundidad y carácter.

En boca es seco, estructurado y envolvente. Tanino fino y bien integrado, propio de la maceración con pieles. Buena acidez que equilibra el conjunto y aporta frescura.

Sabores de fruta madura, cítricos confitados y ligeros recuerdos salinos, con un paso amplio y persistente.

Final largo y elegante, con retrogusto amargo agradable y notas de fruta seca y especias.

ARMONÍA

Ideal para cocina asiática, quesos curados, platos especiados, pescados grasos, arroces complejos y carnes blancas. También excelente como vino gastronómico para platos de autor.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 12 °C

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13 % vol

pH: 3,25

Acidez Volátil: 0,3

Azúcar residual: 1,2 g/l

