

PURA Savia

Airén Natural

PURA SAVIA DE ARÚSPIDE
AIRÉN
ORANGE WINE
2021
12,5%

Vinificación

La uva es recolectada a mano, en cajas de 18 kg. Trás su despalillado, pasa por la moledora donde se obtiene una ligera apertura en la uva.

La uva con el mosto se introduce en nuestras tinajas y comienza el proceso de fermentación con los hollejos.

Fermentación con levadura indígena y a temperatura controlada, alrededor de 15°C, durante unos 14 días.

El vino permanece con sus hollejos durante 3 meses, realizando batonages o remontados diarios.

En el mes de enero, con los primeros hielos del año, sangramos el vino sin la utilización de ningún tipo de prensado.

Un escurrido estático del vino, donde la propia piel de la uva actúa como filtro, obteniendo un vino perfectamente limpio.

Una vez tenemos el vino separado de la piel, permanece envejeciendo en barricas de roble francés durante 19 meses, hasta el momento de su embotellado.

Notas de cata

Color amarillo dorado con reflejos anaranjados propios de su contacto con la piel.

En nariz destacan las frutas de hueso como el albaricoque, notas cítricas y de miel. Su paso por barrica le aporta un suave fondo de almendras.

En boca es muy amplio, tánico y gran desarrollo y posgusto largo y penetrante.

Servicio

Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 10 °C y 12 °C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

ARÚSPIDE

BODEGAS

