

AUS ORANGE

Bodega: Alta Alella
País: España
Región: Alella (Cataluña)
Cepa: Pansa Blanca / Pansa Rosada

Ancestral
 Gastronómico
 Mediterráneo



12%
 Alcohol

Rompedor y radical, el vino **Aus Orange** es un vino natural **sin sulfitos añadidos** elaborado por la bodega Alta Alella centrada en la elaboración de **vinos naturales** y con el método de **"Skin Contact"**. El compromiso de esta bodega con la agricultura ecológica les ha llevado un paso más allá, hasta la elaboración de vinos de mínima intervención sin adición de sulfuros.

Es un coupage de uvas autóctonas de la zona de Alella, compuesto por **Pansa Rosada** (Xarel-lo Vermel) y **Pansa Blanca** (Xarel-lo), procedentes de viñedos de propiedad de la bodega, ubicados dentro de la DO Alella muy próxima a la costa mediterránea y el Parque Natural de la Serralada de Marina. Estas viñas gozan de un típico clima mediterráneo y están plantadas sobre suelos de sauló (franco arenosos).

La vendimia se realiza manualmente. Una vez en la bodega, se realiza un ligero prensado para obtener el mosto flor, que fermentará espontáneamente **en ánforas de "sauló"**. Posteriormente se realiza una larga maceración con las pieles de 3 meses, un proceso típico del **orange wine, vino ámbar o vino naranja**, que desarrolla una estructura tánica más compleja que un vino blanco clásico. La forma de las ánforas favorece el movimiento natural de las liás. Transcurrido este periodo de tiempo, el vino blanco **Aus Orange 2022** se embotella sin adición de sulfitos.

Producción Limitada.

(V) Vegano y orgánico | Natural (sin sulfitos añadidos)

✓ 150-300 msmn | Suelos: Sauló | Fermentación espontánea | Ánforas de sauló | 3 meses de maceración en pieles

APARIENCIA

Color: Amarillo ambar con tonos ladrillo y dorados



INTENSIDAD

Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Eucalipto
- Pastelería y mantequilla
- Muy herbal y silvestre
- Heno y flores secas
- Tomillo y romero
- Piel de cítricos

MARIDAJE

- Absolutamente versátil
- Pesca mediterránea
- Tartares diversos
- Sushi - Sashimi
- Escabeches y fermentados
- Un vino perfecto para "Omakase"

PERFIL DE SABORES

Gran equilibrio entre acidez y untuosidad.
 Perfil fresco y largo.



TEMPERATURA

9° C