



ORANGE

by Leza García



Leza García
OWN FAMILY VINEYARDS

LEZA GARCÍA

Nuestros vinos de estilo Rioja más preciados. Vinos frescos y elegantes con la personalidad del terruño de Leza, procedentes de una selección especial de uvas y un proceso de elaboración personal.

COSECHA

Primera quincena de septiembre.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Despalillado en frío y maceración a muy baja temperatura durante 1 día. Fermentación de las uvas con pieles en acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada de 12°C a 14°C. Después de la fermentación, el vino se maceró con sus pieles durante 50 días.

El vino naranja proviene de una selección del vino obtenido antes de ser prensado. Solo se utilizó el vino que salió naturalmente del tanque antes de prensar para crear el vino.

Después de esto, el vino reposa un 60% en envejecimiento en acero inoxidable durante 4 meses sobre sus lías finas y el 40% se ha envejecido en barricas de roble francés y americano durante el mismo tiempo.

El vino final es una cuvée de estos dos métodos de envejecimiento.

VARIEDAD

90% Sauvignon Blanc 10% Viura

CARACTERÍSTICAS DE CATA

Como resultado, obtenemos un vino de color amarillo dorado con una nariz compleja en el vino con varias capas, entre las que encontramos notas de naranja confitada, pomelo, clavo y hierbas aromáticas y silvestres. En el paladar encontramos un vino fresco, elegante con fina acidez, redondeado y con un final largo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C – 12°C

ALCOHOL

13,5%

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR