

# ORTEGA EZQUERRO

VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

WHITE WINE BARREL FERMENTED



## VARIETADES

90% Viura - 10% Malvasía

## VIÑEDOS/PROCEDENCIA

Viñedos situados a unos 600 m de altitud.

## ELABORACIÓN

Se utiliza oxígeno de forma controlada antes del desfogado, para así bajar la concentración de taninos oxidables en el mosto y disminuir las oxidaciones posteriores en el vino. De esta manera, el vino blanco tendrá una evolución positiva dentro de la botella y su vida será mucho más larga. La fermentación la hizo en barricas de roble americano de 225 litros y estuvo en contacto con las lías hasta abril, realizando todos los días la operación de batonage. Se embotelló la primera semana de Junio.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdosos. Aroma intenso con predominio de frutas y notas de madera.

En boca es amplio y rico en matices con buena acidez y equilibrado. Un vino blanco extraordinario y sorprendente elaborado para su disfrute inmediato y para guarda.

## MARIDAJE

Temperatura de servicio: 15 - 18°C.

Cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.

## GRAPE VARIETIES

90% Viura - 10% Malvasía

## VINEYARD/ORIGIN

Vineyard located 600 meters above sea level.

## ELABORATION

Oxygen is used in a controlled way before the clearing of the must. The intention is to diminish the concentration of oxidative tannins in the must and, by doing this, reduce the posterior oxidation of wine. This way, the white wine will have a positive evolution inside the bottle and its life will be much longer. The fermentation was made in American oak barrels of 225 liters and the wine was in touch with the lees for over 6 months in which a daily batonage is made. Finally the wine was bottled in the first week of June.

## TASTING NOTES

Pale yellow with greenish tones. The aroma is intense with frutal predominate and spicy notes of the barrique.

On the palate, it is rich in nuances with an adequate acidity and balance.

## SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Serving temperature: 15 - 18°C.

Roast lamb, grilles vegetables and legumes.