



Llunari 2022

CHF 20.00 | 10 cl = CHF 2.67

Dans le verre, ce vin orange présente une couleur jaune or brillante. Le nez présente des arômes intenses de coing, d'écorce d'orange, de graines de fenouil et d'amandes. En bouche, il présente une attaque fraîche et une fine texture. Une entrée en matière très réussie dans le monde des vins orange et un compagnon de repas incroyablement polyvalent.

Producteur	Herència Altés
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Garnacha Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	1006072
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Fromage affiné, Légumes



Vinification

Le Llunari est un vin orange, c'est-à-dire un vin blanc produit comme un vin rouge. Les raisins sont vendangés à la main, entièrement égrappés, puis foulés et placés dans une cuve en ciment. Là, une macération à froid a lieu, jusqu'à ce que la fermentation alcoolique commence. Au total, le moût et le vin qui en résulte restent en contact avec les peaux de raisin pendant 20 jours, jusqu'à ce que le moût soit pressé. Le vin est ensuite transféré dans des amphores d'argile de 600 litres, où il vieillit pendant 5 mois.

Terroir





Les raisins proviennent de différents terroirs, qui sont tous traités biologiquement. Les vignes poussent sur des sols sablonneux argileux, qui reposent sur un sous-sol de roche calcaire.

