



PRELVM

Raposa Naranja



ES-ECO-021-EX
Agricultura UE

Vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas de Uva Eva-Beba, variedad autóctona de nuestra comarca. Traslado a la bodega y selección en mesa. Despalillado y traslado a las tinajas de barro con sus hollejos donde fermentara a temperatura controlada durante unos 10 días. Bazuqueos diarios de forma manual.

Cuando los hollejos bajan al fondo procedemos al descubre y prensado de los hollejos. Posteriormente todo el vino se vuelve a pasar a las tinajas donde permanecerá unos meses para su afinamiento y crianza en ellas.

Diferentes trasiegos nos permitirá que el vino se vaya decantando y clarificando. Posteriormente pasaremos a su embotellado sin clarificación, sin estabilización y sin filtración previa.

Un vino vivo que puede presentar en botella precipitaciones que no alteran para nada sus cualidades organolépticas.

