

Un secreto que se descubre a través de los sentidos.

✦ D O M A I N E ✦
ALMANEGRA



ORANGE · 2018

Corte: Secreto

Alcohol: 13,5%

Nivel de ph: 3,45

Azúcar residual: 2,3 g/l

Crianza en barrica: 9 meses en contacto con las pieles

Locación de los Viñedos: Viñedos del Valle de Uco y aledaños.

Desde la primera mirada encontramos en este vino la particularidad de su color naranja – de allí su nombre “Orange”. En lo específico notamos serían tonalidades de evolución color ladrillo. Sus aromas despliegan damasco, castañas de cajú y flores secas, en el paladar tiene una entrada seca, de cuerpo ligero, gran acidez y un final en boca que perdura durante un buen rato. Su dualidad de vino tinto y blanco nos permite jugar con las temperaturas de servicio y maridajes siendo ideal como aperitivo, platos principales y hasta una larga sobremesa.

From the very first glance, this wine stands out for its intriguing orange colour, hence its name. Specifically we notice a grade of brick coloured tones. Aromas of apricots, cashew nuts and dried flowers unfold, on the palate it has a dry entry, with a light body, great acidity and a long-lasting aftertaste. Its duality of being both red and white wine permits us to play with its serving temperature and it works as an ideal combination with apéritifs, main courses and including for after dinner conversation.

© *domainealmanegra*