

THE FUNCKENHAUSEN CO



ORANGE 2024

COMPOSICIÓN VARIETAL:

92% Chardonnay - 8% Riesling

COSECHA:

Manual en cajas de 16 kg.

ELABORACIÓN:

Doble selección.

Maceración pelicular pre-fermentativa a 7°C por 5 días.

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (12-13°C) durante 18 días.

El vino permanece en contacto con sus pieles por 32 días.

Descube, clarificación y leve filtrado antes de ser embotellado.

ENÓLOGA:

Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA:

Color: presenta un color amarillo dorado con delicados reflejos anaranjados brillantes, resultado del contacto con las pieles durante la fermentación.

Aroma: exhibe un perfil aromático afrutado que combina notas de damasco, manzana y frutas tropicales. El contacto con las pieles introduce una ligera complejidad de hierbas secas y un sutil toque especiado.

Sensación en boca: el vino muestra una estructura firme y elegante, con una acidez viva y refrescante. La textura es más envolvente debido al contacto con las pieles que aporta una sensación táctil única. El final es limpio y persistente, dejando un retrogusto afrutado con un toque mineral que invita a una segunda copa.

¡Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



**ORIGINAL
COFERMENTED
SERIES**