

**THE FUNCKENHAUSEN CO**



## ORANGE 2025

### COMPOSICIÓN VARIETAL:

90% Chardonnay - 10% 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.

Luego se procede al descube, clarificación y filtrado antes de ser embotellado.

### ENÓLOGA:

Julia Halupczok

### INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

### NOTAS DE CATA:

Color: Atractivo color ámbar claro con delicados reflejos anaranjados y brillantes, producto del contacto con las pieles durante la fermentación.

Aroma: Despliega un perfil aromático vibrante dominado por frutas blancas de pepita como manzana y pera, y de carozo como el damasco. El contacto con las pieles otorga además una sutil y elegante complejidad, percibiéndose notas a frutos secos y un ligero toque especiado.

Sensación en boca: Destaca por su estructura firme y elegante, equilibrada por una acidez jugosa y vivaz.

Presenta una textura agradablemente envolvente y una sensación táctil única debido al tiempo de contacto con los hollejos. De final limpio y persistente, su retrogusto frutado y sutilmente mineral invita a una segunda copa.

¡Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



**ORIGINAL  
COFERMENTED  
SERIES**