



FABIO COULLET  
BODEGA

# ORANGE PEELS

ORANGE WINE 100 % MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

## VIÑEDO

Una representación de los accidentados terruños de Málaga: las montañas de la Axarquía con su Moscatel de Alejandría.

- Ubicación: Axarquía
- Elevación: 700 metros de altitud
- Dimensión: 0,35 ha
- Densidad plantas: 2500 plantas/ha
- Rendimientos: 1500 kgs por ha
- Edad: 85 años
- Selección Clonal: Tradicional
- Formación: Vaso Tradicional
- Irrigación: Cultivo en secano
- Cultivo: Orgánico - no certificado
- Suelos: Pizarra con granito

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano extremadamente seco y caluroso, que limitó la producción. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática.

## VENDIMIA

Las uvas se recolectan a mediados de agosto, con perfecto equilibrio de azúcares acidez y Ph. Uvas de alto potencial aromático.

- Punto de vendimia: 13%.
- Densidad: 1099
- Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación
- Fecha: 17 de Agosto.





FABIO COULLET  
BODEGA

# ORANGE PEELS

ORANGE WINE 100 % MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

## VINIFICACIÓN

De mínima intervención, las uvas se despallan y se encuban enteras en depósitos de acero inoxidable a macerar con sus pieles durante 17 días a temperatura controlada, luego de la fermentación se prensan y pasa a ánfora de barro donde permanece por un año. Sin clarificaciones, sin tratamientos de frío o microfiltraciones.

- Prensado: Uva despallida.
- Prensa: Neumática
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo
- Depósitos: Acero inoxidable
- Fermentación primaria: 17 días
- Contacto lías: Sin batonnage
- Coupage: 100 % Moscatel de Alejandría Realizamos una ligera filtración de papel antes del embotellado

## EMBOTELLADO

Embotellado luego de un año en ánforas

## DATOS TÉCNICOS

- ABV (alcohol por volumen): 13,1% Azúcar residual: 0,25gr/L
- TA (total acidez): 6,24/L
- pH: 3,21
- SO<sub>2</sub> Tot.: 20 mgr/L
- Cierre: Corcho Natural

## NOTAS DE CATA

Preciosas notas cítricas de pomelo y piel de naranja tostada, muy floral con recuerdos a jazmines. Bonitos aromas de hierbas anisadas y mediterraneas. Una añada voluminosa con fresca y amplitud.

## MARIDAJE

Mucha fresca en boca, una buena acidez y taninos presentes provenientes de las pieles, permite combinarlo con postres y antepostres, así como platos de quesos o pescado azules.

