vinetur

Vino Naranja + Cata Online Gratuita

jueves 3 de marzo de 2022

ESCRITO POR EDUARDO



El vino naranja ha tenido un revuelo estos últimos años y mucha gente se pregunta si es un vino de color como los vinos azules, vinos con diamantina, oro o si es un "vino" que proviene del fermentado del jugo de un jugo de naranja.

Para comenzar, es verdad que hay vinos que se aromatizan con cáscara de naranja, pero los llamados vinos naranjas no tienen nada que ver con ello.

Los vinos naranjas es una tendencia que se ha escuchado más estos últimos años, pero ciertamente estos vinos ya se producían desde hace más de 5000 años en regiones como Austria, Eslovenia e inclusive España.

Como bien lo sabes, macerar los vinos con su hollejo durante el proceso aporta muchas cosas como por ejemplo:

Color Taninos Diversos compuestos que ayudan a prevenir la oxidación

Sin embargo, esta práctica normalmente se realiza para la elaboración de vinos tintos.

Pero... ¿por qué no hacerlo también para vinos blancos?

De manera general:

Los vinos naranjas son aquellos que fueron producidos con procesos similares a los de un vino tinto. Es decir, macerar el mosto de uvas blancas con los hollejos (piel de la uva).

No era una práctica muy popular pero estos últimos años han resurgido para traer al mundo cosas muy interesantes. Vinos blancos más robustos con sensaciones táctiles muy interesantes en boca, aromas intensos y muchas cualidades más en estos vinos.

Pero todo lo que te pueda contar es solo una pequeñísima parte de lo que Valeria Valdebenito de blancotinto.com nos va a contar en una Cata Online Gratuita sobre estos vinos.

Te puedes apuntar y si quieres, puedes pedir los vinos que sugerimos o bien, seleccionar el que más te guste, pero eso si, acompañarnos con copa en mano el próximo 10 de marzo a las 20 hrs. Madrid.

Para recibir todo el detalle es necesario que te inscribas en el evento. No importa en qué parte del mundo estés, igual puedes asistir y aprender mucho sobre este estilo de vinos.

Nos vemos dentro amigos de Vinetur.

Inscripción gratis: click aquí

Saludos

Eduardo

Breaking Wine