vinetur

5 'orange wines' con una calidad sin precedentes

Las cinco referencias más destacadas de esta nueva tendencia de vinos que ha venido para quedarse

martes 2 de agosto de 2022



Los orange wines, vinos blancos elaborados como si fuesen tintos, son la gran tendencia del verano dentro del sector vitivinícola según multitud de expertos.

Se trata de vinos blancos brisados que, durante su evolución, cambian de color; mediante la maceración y/o fermentación con pieles se obtienen mayor extracción de color anaranjado de la uva blanca.

El resultado son vinos blancos diferentes y muy naturales, logrando el desarrollo de ciertos aromas complejos y sabores mucho más intensos.

Su color puede variar, desde el paja cobrizo a un naranja intenso, dependiendo del tipo de uva, la madurez, la duración del contacto con hollejos y la técnica enológica, pero en cualquier caso, son vinos que, por su profundidad y matices, no dejan a nadie indiferente.

Así pues, desde la distribuidora de bebidas Premium Primeras Marcas nos sugieren la mejor selección de Orange Wines para disfrutar de este verano, todos ellos con una calidad sin precedentes, brisados excepcionales cuya calidad ha sido reconocida a nivel mundial:

BAT BERRI de Itsasmendi



Este txakoli de la prestigiosa bodega Itsasmendi, D.O Txakoli de Bizkaia, cuenta con una maceración carbónica durante 15 días con racimo entero y fermentación espontánea, con levaduras indígenas en depósito troncocónico inox.

Es el único vino de la casa que realiza de forma natural la fermentación maloláctica, mientras que su crianza se realiza en tina vieja y pequeña crianza en tinaja de arcillas blancas para afinar este txakoli orange. Su nariz es intensa, con explosión de fruta de la pasión y albaricoque, balsámicos como la planta de té e incluso un fondo fresco de eucalipto.

Precio recomendado 20 € (0,75cl)

BLANC D'ORTO BRISAT de Orto Vins



Blanc d'Orto Brisat de Orto Vins es un orange wine de un color pálido, intenso pero elegante, ideal para introducirse en este fascinante universo de vinos artesanales. Este excelente vino de la D.O. Montsant cuenta con una crianza de unos 6 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros, con un trabajo suave de batonage una vez al mes.

En boca, tiene un buen volumen, con cítricos, frutas blancas y anisados. Un auténtico orange fuera de serie que ha recibido 91 puntos Parker.

Precio recomendado 21 € (0,75cl)

PESSEROLES BRISAT de Mas Martinet



Un Brisat pálido y excepcional elaborado con un mimo extremo, resultando ser un vino complejo e intenso. Pesseroles Brisat de Mas Martinet, D.O.Q. Priorat, es un viaje emocional a la recuperación de los brisados, vinos de uva blanca macerados con la piel.

Proviene de la finca ubicada en el camino de Pesseroles, plantada en 2002, con variedades tradicionales de El Priorat como el Picapoll blanc, el Pedro Ximénez y la Garnatxa blanca.

Precio recomendado 45 € (0,75cl)

TARDOR de Terra Remota



Tardor de Terra Remota es un Brisat de calidad internacional, una joya para descubrir los límites de los vinos orange. Nacido de suelos graníticos, producción orgánica y una mágica combinación de Chenin y Garnacha Blanca, su peculiar elaboración le otorga un carácter intenso y diferente.

Una reliquia vinícola maravillosa, que representa la madurez de una gran bodega. Visualmente es un vino brillante, con toques dorados y reflejo anaranjado. Es largo, de buen volumen, con un toque yodado hacia el final.

Precio recomendado 85 € (0,75cl)

MARTÍN CÓDAX ORANGE WINE de Martín Códax



Cerramos la lista con una joya al alcance de muy pocos. Todo el mundo reconoce la calidad de los vinos blancos Albariño, pero pocos saben que antaño muchos de estos vinos de Rías Baixas eran orange wine, ya que elaboraban como vino "de casa" con largas maceraciones y fermentaciones que les daban un tono anaranjado y de potente aromas varietales.

Martín Códax recuperó en 2019 esta tradición con una limitada colección de apenas 1.000 botellas de gran calidad muy difíciles de conseguir actualmente. El resultado un vino albariño de color ámbar, seco, que permite larga guarda, estructurado, y de potentes aromas varietales.

Precio recomendado 145 € (0,75cl)