

## Underground Skin-Contact Orange



<b>KRAJ</b>	Urugwaj
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Progreso
<b>SZCZEP</b>	Viognier
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Intensywny, bursztynowy kolor. Złożony i elegancki nos przypominający białe owoce, takie jak gruszka, nektarynka z dodatkiem nut cytrusowych i kwiatowych.

### Smak:

W ustach wytrawne i pełne, o wyjątkowo intensywnym smaku moreli i pomarańczy. Gęste, tłuste, z długim i obfitym finiszem.

### Potrawy:

Tagine z jagnięciny

### Więcej informacji:

Wino fermentowało przez 3 tygodnie w otwartych beczkach z drewna akacji, a następnie dojrzewało na osadzie przez kolejne 8 miesięcy. Po skończonym leżakowaniu wino nie było klarowane, filtrowane, a podczas butelkowania nie stosowano żadnych dodatków siarczynów.

VIÑA PROGRESO to winnica Gabriela Pisano, położona w miejscowości Progreso, 25 km na północ od morza. Jest to idealne miejsce do uprawy winorośli w Urugwaju, ponieważ znaczna różnica temperatur pomiędzy nocą, a dniem diametralnie wpływa na złożoność aromatów w winogronach. Gabriel tworzy wina w nowoczesnym i owocowym stylu, które odzwierciedlają jego nowatorskie podejście. Preferuje naturalne drożdże i minimalne stosowanie siarczanów, dlatego wielu uważa jego podejście za ryzykowne, ale według niego to świetny sposób na odkrywanie nowych obliczy terroir. Historia winnicy rozpoczęła się od kolekcji UNDERGROUND, która stanowi serię bardzo rzadkich i nietypowych win, produkowanych za pomocą unikalnych technik i charakterystycznych metod twórczych Gabriela. Druga kolekcja nosi nazwę OVERGROUND i są to wina produkowane dużo częściej i w większych ilościach. Ukazują charakter, który klimat i gleba wpisują w każde tutejsze wino. Ich celem nigdy nie jest replikowanie międzynarodowego modelu, lecz pozwolenie winogronom by pokazały, jak potrafią dojrzewać w Progreso.