

NARANJA

DOMAINE	PRELVM / Bodegas Romero	
VIGNERON	Juan Leandro Romero	
VILLE	El Raposo, Badajoz	
REGION	Extremadura	
Appellation	Vino de la Tierra de Extremadura	
Cépages	100% Maccabeo (39 ans)	
Rendements moyens	7,4 kg / cep	
Viticulture	Biologique	
Vendanges	Manuelles, nocturnes en petites caisses de 16 kg	
Vinification	Égrappage et fermentation alcoolique en amphores avec pigeages quotidiens. Macération pelliculaire de 25 jours. Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans sulfites ajoutés	
Élevage	12 mois en amphores enduites de cire d'abeilles du domaine	
Alcool	13 %	
SO² total	< 9 mg/l	
Terroir	Sols argileux qui contiennent énormément de matières organiques et qui retiennent une importante quantité d'eau durant la saison hivernale et qui alimente la plante durant les mois arides de la saison estivale. Ferme apicole.	
Climat	Méditerranéen extrême, 565 m au-dessus du niveau la mer, pluviométrie de 450-500 L par année, amplitude thermique extrême en été (jour : 40 C / nuit : 20 C) qui peut plonger jusqu'à -2 C en hiver.	
Conseil de service	Vin orange et trouble aux reflets ambrés. Nez de pêches, zeste d'orange, noix, olives et agrumes. En bouche : astringence assez élevée, finale longue et vive. Recommandé pour un service au verre.	