

---

## ORANGE AMPHORA

---

Dionisos

---

**DOMAINE** Bodega de las Estrellas

---

**VIGNERON** Dionisio de la Nova

---

**VILLE** Valdepenas, Ciudad Real

---

**REGION** Castilla-la-Mancha

---



**Appellation** Vino de la Tierra de Castilla

---

**Cépages** 50% Airén (pré-phylloxéra) 50% Viura (9 ans)

---

**Rendements moyens** 2 kg / cep pour le Airén & 7 kg / cep le Viura (Verdejo)

---

**Viticulture** Biologique (45 hectares)

---

**Vendanges** Manuelles, en fonction des cycles lunaires (calendrier biodynamique)

---

**Vinification** Égrappage, fermentation alcoolique et malolactique en amphores de 10 jours avec peaux. Macération pelliculaire de 60 jours, pressurage à l'ancienne. Non collé, non filtré, sans sulfites ajoutés

---

**Élevage** 3 mois en amphores (tinajas)

---

**Alcool** 12 %

---

**SO<sup>2</sup> total** < 5 mg/l

---

**Terroir** Sol poreux argilo-calcaire qui permet un bon drainage et une bonne réverbération des rayons du soleil grâce aux roches calcaires de surface. 200 km au sud de Madrid.

---

**Climat** Méditerranéen continental, 680 m au-dessus du niveau la mer, pluviométrie basse (550 L par année) défavorise la création de champignons de la vigne, amplitude thermique assez importante.

---

**Conseil de service** Vin orange et trouble aux reflets ambrés. Nez d'agrumes, arômes balsamiques. En bouche : astringence assez élevée, finale longue et belle amertume. Recommandé pour un service au verre sur 2 jours.

---