

MESOPOTAMIA ORANGE WINE 2022

LA SUTILEZA DE UN BLANCO, EL ALMA DE UN TINTO

Denominación: Vino de Mesa

Tipo: Orange Wine

Variedad: Pinot Gris

Viñedo: 2,8 ha. de Viñas de 35 años

Envejecimiento: 8 meses en barrica de 400 litros

Alc: 12,5% by Vol.

Ac. T: 5,53 gr/l

Production: 2.600 bot (0,75L.)

Enólogo: Bernardo Fariña

Viñedo

Edad: 35 años

Suelo: Arenoso

Cultivo: En Espaldera

Elaboración

Mesopotamia Orange Wine 2022 es el resultado de una elaboración poco convencional: un vino blanco creado con el alma y la técnica de un tinto. Nace de viñas viejas de Pinot Gris, cultivadas en suelos arenosos y vendimiadas a mano con un cuidado casi ritual.

Su carácter único proviene de una combinación inusual: el 50% del vino se elabora mediante maceración carbónica, aportando frescura, energía y expresión aromática, mientras que el otro 50% sigue un proceso tradicional, que realza su estructura y profundidad. Durante su fermentación con las pieles y su reposo en barricas, el vino adquiere una textura envolvente y una personalidad libre y vibrante.

Cada paso de su creación refleja la búsqueda de equilibrio entre lo ancestral y lo contemporáneo. El resultado es un vino que desafía las categorías, sofisticado y de carácter meditativo, concebido para quienes valoran lo singular y disfrutan explorando los límites del vino. Una creación que trasciende lo esperado y celebra la autenticidad.

