



## ORAVAL

100% Monastrel procedente del paraje La Laguna de Villena, desecada artificialmente en 1803 por la Acequia del Rey Carlos IV, dio lugar a una superficie donde actualmente encontramos afloramientos diapíricos de yesos, arcillas triásicas, calizas y dolomías del Cretácico. Oraval es la expresión de los viñedos en esta compleja variedad de suelos de escorrentía, que durante tantos años sirvieron como drenaje natural de la Laguna de Villena.

**producto.variedad** 100% Monastrel  
**desTexto**

**producto.anyada** 2024

**producto.gradoAlcoholico** 14% vol.

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Ecológico, Vegano

**producto.momentoConsumo** Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas se vendimian a mano en cajas para mantener el máximo potencial de fruta fresca. Una vez despalilladas, entran enteras por cinta a pequeños depósitos de acero inoxidable, donde tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada. CERTIFICADO: Vino con certificado Europeo V-Level por la Unión Vegetariana Española como vino VEGANO. En el proceso de este vino no se han utilizado materias de origen animal, ni derivados de los mismos.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Alicante

**BODEGA.REGION**

Alicante

**BODEGA.ANYOCREACION**

1989

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional