



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.gradoAlcohlico 14% vol.

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion 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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional