



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.

| | |
|--------------------------|---|
| Variedades | 100% Monastrel |
| Añada | 2024 |
| Grado alcohólico | 14% vol. |
| Viticultura | Ecológica |
| Formato | 75 cl. |
| Filosofía de elaboración | Ecológico, Vegano |
| Momento de consumo | Los más románticos, Sin prisas, Gourmet |

ELABORACIÓN

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.

ENRIQUE MENDOZA

Un viñedo adulto y una enología joven y arriesgada son las claves de los vinos de Enrique Mendoza. Para nuestro padre, Enrique Mendoza, la calidad no requiere tanto de ciertos certificados como de viñedos propios, de controlados recursos acuíferos, de las mejores técnicas de viticultura y, en definitiva, de todo aquello que gira en torno al campo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Alicante

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Alicante

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1989

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional