

# Viña Orce Macabeo - Verdejo

**VARIEDAD:** Macabeo - Verdejo

**TIPO DE VINO:** Blanco joven

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada 3ª semana Agosto.

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedo propio. Maceración pelicular de 6 horas. Limpieza del mosto flor por desfangado estático. Fermentación a Temperatura Controlada.

**NOTA DE CATA:** A la vista presenta un color amarillo acerado pálido con reflejos verdosos. Brillante. En fase olfativa aparecen elegantes notas florales (flores blancas) que posteriormente dejan paso a frescos aromas afrutados de frutas verdes (manzana verde, pera, etc.) mezclado con ligeras notas tropicales (piña, mango). Elegante y sutil.

En boca tiene un ataque fresco por su marcada acidez, para llenarnos poco después la boca de sensaciones. Demuestra una perfecta armonía entre sus componentes. Por vía retronasal vuelven las sensaciones percibidas en nariz. El final de boca es limpio y duradero.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Vino ideal para platos de pescado blanco, mariscos, pescado azul, pescado al horno, verduras, ahumados, quesos curados, quesos suaves, tortillas, sopas y cremas. Temperatura de servicio, entre 6 y 8° C.

#### PREMIOS:

- > **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **XXV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha (2012)**  
Viña Orce Blanco 2011, Primer Premio
- > **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha (2008)**  
Viña Orce Blanco 2007, Plata
- > **Gran Selección 2006, productos de Castilla - La Mancha**  
Viña Orce Blanco 2006, Oro
- > **VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2004**  
Viña Orce Blanco 2003 Bacchus Bronce

**VARIETY:** Macabeo

**WINE TYPE:** Young White Wine

**HARVEST:** 3rd week of August, taking place early in the morning

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Pellicular maceration for 6 hours. Must Cleaning by Static debourbage. Temperature - controlled fermentation.

**FLAVOUR:** It has a steely pale yellow colour with greenish highlights. Bright. On the nose it appears Elegant floral notes (white flowers) which later gives way to fresh fruity aromas of Green fruits (Apple, pear, etc.) mixed with ligh tropical notes (pineapple, mango). Elegant and subtle.

It mouth is fresh thanks to its marked acidity, full of sensations. It shows a perfect harmony between its components. Retronasal phase reappear sensations of your nose. The aftertaste is long and clean.

**FOOD PAIRING:** Perfect wine to accompany fish dishes, seafood, baked fish, smoked foods, vegetables, cured cheeses, soft cheeses, omelettes, soups and creams. Ideal serving temperature between 6° and 8°C.

#### AWARDS:

- > **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XXV Competition for Quality wines with D.O. La Mancha (2012)**  
Viña Orce Blanco 2011, First Prize
- > **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XXI Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation (2008)**  
Viña Orce Blanco 2007, Plata
- > **Great Selection Competition 2006, products of Castilla - La Mancha**  
Viña Orce Blanco 2006 Gold
- > **VI International Wine Competition Bacchus, 2004**  
Viña Orce Blanco 2003 Bacchus Bronze

