



UN VERANO NARANJA

Pese a que el último tiempo han sido tendencia, el Vino Naranja, elaborado con cepas blancas y vinificación ancestral, tiene una larga tradición local, que viene de Georgia. Este vino, que no es ni blanco ni tinto, se produce en bodegas desde California a Eslovenia y hoy también acá, en una versión más chilenezada. Su nombre se debe a que su tonalidad es más oscura de lo normal, esto tras ser vinificado como tinto, es decir, macerado con sus pieles (hollejos), lo que da un vino de color anaranjado, con intensos aromas. Acompañado de una boca con cuerpo potente, estructura y fuerza tánica. Así que ya sabe, si le gusta la frutuosidad y frescura del vino blanco, pero también el peso y cuerpo del vino tinto está es su opción veraniega.

Encuéntrelos en tiendas especializadas

BODEGAS RE ENREDO 2015 (\$29.000) VALLE DE CASABLANCA

Este peculiar y rico vino, elegido como la "Mejor Mezcla Blanca" en la Guía Descorchados, es una cofermentación de las variedades Gewurztraminer (70%), que aporta frutuosidad y volumen, y Riesling (30%), que contribuye acidez. Ambas cepas se maceraron en contacto con las pieles de sus uvas durante tres meses. Y luego su fermentación y crianza fue en viejas tinajas de greda, dando como resultado un interesante vino con aromas a damasco turco, cáscara de maní, flores, higos confitados y pepas de zapallo. En boca tiene buen cuerpo, es chispeante, fresco, cítrico, con una increíble acidez que hace salivar. Como tiene una amplia versatilidad, puede acompañarlo desde una ensalada de naranja con hinojo, hasta con platos de cocina thai.



CACIQUE MARAVILLA VINO NARANJA 2016 (\$11.990) VALLE DEL BIO BIO

El productor Manuel Moraga elaboró este frutal Vino Naranja con uvas Moscatel y Corinto. Un buenísimo pipeño blanco, que fermentó con sus pieles en lagares de raulí de gran diámetro, con mucha potencia, aromas a fruta blanca como el durazno blanquillo, flores, membrillo y nísperos. En boca es un verdadero jugo de uvas verdes, con rica acidez, más un final largo y seco. Pruébelo con arrollado.



DE MARTINO VIEJAS TINAJAS MUSCAT 2015 (\$12.990) VALLE DE ITATA

El enólogo Marcelo Retamal hace ya tiempo viene haciendo un gran trabajo con viejas tinajas de greda. Y este vino 100% Moscatel de Alejandría es producto de aquello. Es elaborado con uvas de Trehuaco, que fermentaron y se criaron con sus orujos por cerca de siete meses, otorgándole gran potencia. Tiene aromas cítricos, membrillo, hojas de limón y flores de azahar. Si bien es un vino con estructura mantiene una gran delicadeza y frescura en boca. Ideal para acompañar con un caldillo de mariscos o pescados grasos a la parrilla.



MATURANA WINES NARANJO TORONTEL 2016 (\$12.000) VALLE DEL MAULE

Recientemente distinguido como "Vino Revelación" en la guía Descorchados, este Naranja es elaborado con uvas de la variedad Torontel de 70 años de edad, que provienen de la zona de Loncomilla. Fermentó y maceró con sus orujos durante seis meses y luego se embotelló. En nariz tiene aromas florales, a damascos, duraznos, huesillos, melón calameño y mermelada de alcayota. Mientras que en boca tiene una gran estructura y mucha tensión, que hace explotar los sabores de sus armonías. Perfecto con choritos al vapor.



GONZALEZ BASTIAS NARANJO 2016 (\$12.500) VALLE DEL MAULE

Esta pequeña bodega del Maule produce de forma artesanal este Naranja 2016, un vino elaborado con las uvas Moscatel Rosada (40%), Torontel (40%) y la tinta País (20%), las que fermentaron y maceraron con sus pieles en conjunto por 30 días. Terminando con una crianza de seis meses en viejos fudres de raulí. Es de color naranja arcilloso, con una nariz muy aromática, destacando las notas mielosas, a rosa mosqueta y flores. En boca es concentrado, untuoso, con fuerza tánica. Perfecto para disfrutarlo con unas costillas de cerdo.

