

La microbodega del Alumbro

Tenemos la satisfacción de presentaros nuestro

vino blanco embabujado 2014 en caja de 5 litros.

¿Qué vais a tomar?

Básicamente un vino artesano de mínima intervención.

¿Qué es mínima intervención?

Un vino que fermenta de manera Libre sin añadir nada, solo cuidando de que no se pare al fermentar.

¿Qué es vino embabujado o vino naranja?

Pues vino blanco que fermenta con los babos o granos y escobajos de las uvas o parte de ellos. Esta forma de elaboración es la más antigua que existe y está siendo recuperada por pequeñas bodegas. Esta técnica es la que se sigue para crear tintos pero se abandonó en los blancos para conseguir vinos con menos color y de aromas supuestamente más finos.

¿Por qué turbio?

La turbidez en el vino la producen las proteínas en suspensión procedentes de la uva. A vino más limpio, vino menos nutritivo y menos complejo. Si dejamos actuar a la naturaleza el vino se limpia con el paso de los meses, en nuestro caso, al tratarse de un vino sin conservantes, resulta muy arriesgado esperar, por lo que tras incorporarle un mínimo de arcilla y una vez decantado retiramos la fracción más turbia, y tenemos el vino listo para su óptimo consumo.



¿Por qué sin sulfitos?

El sulfito es un conservante utilizado en alimentación y enología. El sulfito discrimina fauna microbiana e indirectamente modifica el sabor natural del vino.

Se elimina fácilmente a través de la orina pero hay personas que son sensibles a esta sustancia y les impide disfrutar de ciertos alimentos y bebidas que los llevan. El vino es una bebida que por su contenido en ácidos orgánicos, su bajo

PH y su contenido en alcohol puede prescindir de conservantes, sobre todo si se trata de vinos para consumir jóvenes como es nuestro caso. Los vinos con certificación ecológica pueden llevar sulfitos añadidos, nosotros hemos optado por no usarlos. Conlleva riesgo de que se forme más acidez volátil pero compensa por los aromas mucho más auténticos al fermentar libre y mantenerse el vino vivo, de ahí el poquito resto de carbonico que aún conserva y que lo hace más digestivo.

¿Por qué no indica añada ni variedad?

La legislación obliga a pagar a una certificadora privada para poder hacer esta indicación en la etiqueta. No nos gusta esta norma nos parece absurda. Os podemos decir que lleva aproximadamente un 50% de godello de una viña datada en 1909, un 40% de Verdejo de clones antiguos y un 10% de Albillo de nuestras viñas certificadas.

¿Por qué, si es tan original no lo metemos en botella?

También embotellamos este tipo de vino bajo la marca certificada

Berretes orange wine a un precio más alto. Al no llevar conservante, las partidas más frágiles no tenemos garantías de que puedan aguantar en el tiempo es por ello que preferimos despacharlas para consumo como vino joven a un precio más que razonable. Podéis guardar la caja en frigorífico y disfrutarlo en el día a día.

Esperamos haber aclarado dudas ante un producto tan novedoso y ancestral a la vez.

Salud amigos.

Juanjo y Maribel

Vinos artesanos con certificación ecológica.

Villamor de los Escuderos Zamora.

