

**Variedades**

100% Macabeu de un viñedo de 80-100 años

**Origen**

España, Aragón, Zaragoza, Daroca

**Suelo**

arcilla roja a 1000 m de altitud, 2 hectáreas

**Vinificación**uva entera sin despalillar, maceración muy corta con pieles,  
fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas  
en depósitos de acero inoxidable**Crianza**6 meses en un depósito de acero inoxidable, más 6 meses en  
botella, embotellado sin sulfitos añadidos**Características**

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,72, SO2: 15, Azúcar residual: 0,66 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## CHRISTIAN BARBIER DEUNIDÓ DAROKA ORANGE

CHRISTIAN BARBIER, Montsant, La Figuera

2024 43102 75 CL

*A raíz de encuentros casuales con gente relacionada con el mundo de la viticultura descubrieron la maravillosa zona de vino que rodea la localidad de Daroca. Una zona a unos 1000 m de altitud, con un paisaje auténtico, austero y salvaje. Actualmente se trata de una zona donde no se vive del vino, pero en el pasado se vivía de la agricultura y sobre todo de la viticultura. Actualmente, es una zona donde la viticultura está al borde del abandono. Conocieron una asociación dedicada a la recuperación de viñas y allí empezó este proyecto. Su finalidad es hacer un vino auténtico, con la filosofía de la mínima intervención, tanto en la viticultura como en su elaboración.*

**NATURAL**