

**BARÃO DE MAUÁ RESERVA**  
**VINHO LARANJA, MALVASIA 2016**  
**ADEGA PIZZATTO & BRUSAMOLIN**



Vinho laranja

*“O vinho laranja é um vinho feito em estilo ancestral de produção. Também é conhecido como Orange Wine, e tem esse nome por causa de sua bela tonalidade, que vai do dourado ou alaranjado.*

A cor do vinho laranja é resultado de um processo de produção semelhante ao dos vinhos tintos, mas feito com uvas brancas. O sumo prensado das uvas permanece em contato com as cascas durante o processo de maceração, e de lá tira a cor, os aromas, os sabores e o tanino. Aliás, uma das características mais diferenciadas dos vinhos laranja é a presença do tanino, que não é comum em vinhos feitos com uvas brancas.

O estilo antigo de produção é orgânico, pois os vinhos laranja geralmente são vinhos mais naturais, produzidos em ânforas, sem sulfitos e com leveduras selvagens (leveduras naturalmente presente nas cascas das uvas).

Os vinhos laranjas mostram uma riqueza enorme de aromas, apresentando notas minerais, florais, herbáceas e de frutas, que vão das cítricas às cristalizadas.

Várias uvas podem ser usadas na produção do vinho laranja, mas as que mais se destacam são a Ribolla Gialla e a Trebbiano. A Itália é o maior país produtor de vinho laranja, mas atualmente a Eslovênia, os Estados Unidos, a Croácia, a Nova Zelândia e até o Brasil têm mostrado potencial para esse vinho.

O vinho laranja é fresco e untuoso no paladar, muito especial desde o momento de sua produção até a hora de ser apreciado”.

*Por Sonoma Brasil*

*Safra 2016. Almoço em 15/04/2018. Chácara Colombo.*