



## Presentación

¿El propósito de un vino naranja en Château l'Hospitalet?

El gran respeto e interés por esta tradición de 8000 años nacida en Georgia y que consiste en vinificar racimos de uva blanca enteros en ánforas de arcilla enterradas.

La convicción de que las uvas roussanne, viognier y vermentino, así como nuestro terruño y nuestro clima son perfectamente adecuados para producir este tipo de vino naranja. La intención de crear un gran vino de guarda, muy fino y delicado, equilibrado y con una buena estructura aromática típica del terruño del Château l'Hospitalet.



## Vinificación & Crianza

Las uvas de las 6 mejores parcelas de roussanne, vermentino y viognier de Villa Soleilla son cuidadosamente seleccionadas. La vendimia se inicia cuando las uvas están bien maduras.

Cada parcela se vinifica por separado poniendo máxima atención al detalle y cuidando diariamente cada etapa. Las uvas se encubran en racimos enteros para completar su maceración carbónica en depósitos con control de temperatura a 21-25°C para obtener un buen equilibrio de taninos, acidez y aromas.

Durante el prensado, separamos el mosto lágrima y lo guardamos en una selección de diferentes barricas de roble procedente de Allier y Vosgos, con un ligero tostado, donde tendrá lugar la fermentación para subrayar su aspecto tánico. Por su parte, el mosto de prensado se coloca en ánforas de vidrio y depósitos ovoides de acero inoxidable y madera. Los mostos desarrollarán aquí un carácter sedoso, redondo y graso.

En el ánfora de arcilla, la fruta y el color cobran fuerza. En la cuba de vidrio, no porosa, la luz matiza los colores. En los depósitos ovoides de acero inoxidable y madera, las lías están en constante movimiento y los mostos expresan su carácter graso y redondo.

Cada mosto finaliza la fermentación en la bodega antes de ser trasegado y criado en los mismos recipientes durante varios meses (entre 6 y 9 meses).

Así, al final de la crianza de las 3 variedades de uva, procedentes de 6 parcelas, con 4 métodos de crianza del mosto lágrima y de prensado, se lleva a cabo el ensamblaje en día de fruta logrando una espléndida paleta de matices.



## Notas de cata

Un bonito color dorado claro con delicados reflejos de luz.

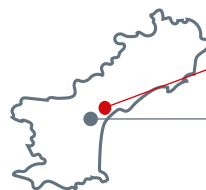
En nariz, sutiles aromas de té oriental, incienso, cáscara de cítricos (mandarina) y miel de acacia

En boca, un ataque franco que comienza con tensión y frutas como el albaricoque, la naranja amarga y *orgeat* confitado. La evolución en boca tiene una estructura armónica contrarrestada por notas de mantequilla salada cremosa. El final revela una agradable y ligera salinidad típica del terruño de Clape con notas minerales y de membrillo. El volumen en boca es pleno y denso, con una buena persistencia aromática y una estructura tánica armoniosa.



## Variedades de uva

**Roussanne, Vermentino,  
Viognier**



Château  
l'Hospitalet  
Narbonne



Consumir idealmente a 14°C, airear el vino joven en una jarra antes de servirlo para disfrutar plenamente de su complejidad y plenitud. Servir con estofado de cordero y albaricoques, verduras asadas con especias suaves y queso de cabra fresco, o queso de vaca u oveja muy curados.

