

## Oranzovy Vlk



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Słowacja
<b>REGION</b>	Malokarpatská
<b>SZCZEP</b>	Grüner Veltliner , Devín , Welshriesling , Traminer
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W zapachu wyczuwalne są nuty cytrusów, gruszek i moreli.

### Smak:

W ustach delikatna herbaciana tanina i świeża kwasowość z nutą skórki pomarańczowej i grejpfruta.

### Potrawy:

Pizza wegetariańska, grillowany bakłażan

### Więcej informacji:

Pomarańczowy Wilk zawsze ma ekscytującą historię narodzin, chociaż podstawa pozostaje niezmienna; zawsze powstaje z odmiany Gruner Veltliner i aromatycznych Devín i Traminer, posadzonych w Wilczej Dolinie. Wino fermentuje na skórkach, z którymi pozostaje w kontakcie przez około 2 tygodnie. Bez dodawania dwutlenku siarki, zawsze dojrzewa w beczkach lub amforach umożliwiających mikroutlenianie.

Historia uprawy winorośli i produkcji wina rodziny Magula jest spleciona z lokalnością i jej historią i sięga roku 1930, kiedy to pradziadek Joseph Husar nabył ziemie obecnych winnic. Od 2001 roku kolejne pokolenia kontynuują tradycję rodzinną dokładnie tam, gdzie została przerwana przez okres komunistyczny. W 2007 roku rodzina Magula posadziła na działce dziadka krzewy Blaufränkisch, które dały pierwsze regularne zbiory w 2011 roku. Winogrona wyjątkowej jakości zostały przekształcone w głębokie i złożone wina, zachęcając do dalszego odkrywania unikalnego potencjału terroir, w którym założono winnice. Dzięki wsparciu wielu lokalnych słowackich i austriackich winiarzy, rodzina Magula odnalazła własną drogę i postanowiła skupić się na biowinifikacji, autentycznej i niskointerwencyjnej metodzie produkcji win. Jak sami mówią, ich siła tkwi w pracy zespołowej i osobistym zaangażowaniu każdego członka rodziny, w tym długoletnich współpracowników.