



Orchard Lane es un negocio familiar en el corazón de la región vinícola de Marlborough, al norte de la isla Sur en la subzona de Wairau Valley. El nombre de la bodega procede de los históricos campos de manzanas que se cultivaban en la zona. Solo queda una fila de viejos manzanos, que proporcionan manzanas frescas a los vendimiadores durante la cosecha. Cuentan con 21 hectáreas de viñedos y bodega propia de producción. Son un pequeño equipo apasionado de 6 personas con principios sencillos y auténticos: hacer grandes vinos sin el alboroto mediático.

Los propietarios, David y Kate Acland, provienen de 5 generaciones de agricultores y cultivadores con una orgullosa historia de producción de alimentos de calidad. Hoy en día, Orchard Lane es una granja integrada con ovejas, vacas, abejas y viñedos en la que sus 3 hijos pequeños están plenamente involucrados.

Su filosofía de cultivo y desarrollo tiene una visión a largo plazo en la que una decisión se toma a 100 años vista pensando en el impacto e implicaciones que esto tendrá en el futuro. Orchard Lane posee una certificación sostenible de los viñedos y bodega acreditada por Sustainable Wine Growing NZ. Su forma de cultivar la tierra es acorde con el objetivo de dejar una huella que mejore y cuide el entorno.

## Sauvignon Blanc

Blanco afrutado



Sauvignon Blanc

### Suelos

*Suelos pedregosos de aluvión. Uvas procedentes de 'Home Block' y Pappillon Block, dos pagos que expresan perfectamente el carácter único de la Sauvignon Blanc de Marlborough.*

### Tipo de vinificación

*Fermentación inox separados por bloque hasta la mezcla, conservando los sabores y aromas crujientes de frutas tropicales. Crianza en lías de 3 meses.*

### Notas

*Orchard Lane Sauvignon Blanc está repleto de intensos aromas tropicales maduros de maracuyá, mango y flores blancas. En boca es sabroso y redondo con toques crujientes de frutas cítricas. Muy fragante y refrescante.*

### Maridajes

*Excelente como aperitivo o acompañando Tartar de salmón, anchoas fritas, paella. Bacalao en aceite. Ensalada de rúcula y queso. Rissotto. Mejillones en salsa picante. Champiñones.*

### Reconocimientos

*4,5 estrellas, 91 puntos - Sam Kim [www.wineorbit.co.nz](http://www.wineorbit.co.nz)  
92 puntos - New Zealand Wine Rater  
MEDALLA DE PLATA - New Zealand International Wine Show*