

Ficha **PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE: CALIMA.** **ORANGE 2025.** Edición Limitada.

Nombre del vino: **PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE: CALIMA ORANGE.**

Nº de unidades: edición limitada de 92 botellas.

Denominación de Origen: Sin D.O.

Añada: 2025

Tipo de cultivo: cultivo a pie franco aplicando técnicas de viticultura natural y biodinámica. Certificación ecológica.

Tipo de suelo: andisol (suelo negro de origen volcánico extremadamente fértil). Exento de filoxera.

Modo de conducción: cordón trenzado.

Altitud: 400 msnm.

Variedades: 100% listán blanco. Cepas de entre 40 y 150 años de antigüedad.

Fecha de vendimia: 20/09/2025.

Vendimia manual seleccionada.

ELABORACIÓN:

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

12 días de fermentación total con pieles en depósito de acero.

Sin otros coadyuvantes enológicos.

Embotellado el 15/03/2026.

Etiquetado manualmente.

NOTAS DE CATA:

Vino de color dorado, que presenta una nariz muy compleja e intensa con notas frutales, herbáceas y minerales, además de notas a madera, cítricos, especias y frutos secos. A nivel gustativo presenta una acidez moderada, una tanicidad media y una buena persistencia en boca.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

pH: 3,34

Acidez total: 4,5 g/L

Sulfuroso total: 61 mg/L

Azúcar residual: <2 g/L

Graduación: 14% VOL.

Ingredientes: 100% uva.

Contiene Sulfitos añadidos antes de su embotellado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml:

Valor energético: 319 Kj. / 77 kcal.

PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE



**Finca
Marañuela**

Slow Wines for a Fast World

Grasas: 0g, de las cuales: saturadas: 0g.
Hidratos de carbono: 0,65g, de los cuales azúcares: 0,02g.
Proteínas: 0g.
Sal: 0g.

PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE: CALIMA ORANGE 2025

ha sido elaborado...

Sin coadyuvantes enológicos añadidos.

Según la legislación de la Unión Europea, en la elaboración de un vino se pueden añadir hasta 70 aditivos y coadyuvantes enológicos autorizados. Alrededor de 50 de estas sustancias permitidas se consideran aditivos (permanecen en el vino); entre ellos podemos encontrar:

Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228). En altas dosis puede provocar reacciones alérgicas, dolores de cabeza, problemas respiratorios y alteraciones digestivas, especialmente en personas asmáticas o sensibles a los sulfitos. En el caso de **PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE: CALIMA ORANGE 2025**, la adición de sulfitos ha sido la mínima imprescindible que se suele usar en los vinos naturales previamente a su embotellado.

Ácido sórbico (E200) y sorbato de potasio (E202). Puede generar compuestos tóxicos en combinación con sulfitos, produciendo etanal, que puede intensificar efectos adversos como migrañas.

Ácido cítrico (E330). Puede favorecer la formación de oxalatos, aumentando el riesgo de cálculos renales.

Goma arábiga (E414). En altas dosis, puede causar problemas digestivos o reacciones alérgicas leves.

Carbonato de calcio (E170) y bicarbonato de potasio (E501). Un consumo excesivo puede afectar el equilibrio ácido-base del organismo y provocar molestias digestivas.

CALIMA. HISTORIA DE UN EQUILIBRIO NATURAL.

Aproximadamente en el año 1510, Miguel Ángel representó, en la capilla Sixtina, al profeta Ezequiel en el momento en el que

PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE



**Finca
Marañuela**

Slow Wines for a Fast World

interrumpe su lectura para escuchar la revelación profética de la venida del Mesías. La labor del profeta es interpretar el pasado y analizar el presente para descifrar un futuro incierto en el que la revelación divina introduce la esperanza y el milagro.

En la elaboración de todo vino natural hay un grado enorme de impredecibilidad, y, por lo tanto, también de incertidumbre a la que a mí, particularmente, me gusta agarrarme, sobre todo, cuando esa incertidumbre se torna en pura revelación llegado el momento de descorchar una botella. La física cuántica dice que, a nivel subatómico, cuanto más te empeñas en fijar una cosa, más se te escapa la otra. Eso, llevado a la bodega, sugiere que cuanto más se intenta controlar exactamente cómo va a salir un vino, corrigiendo, filtrando y ajustando cada detalle, más se aleja ese vino de lo que habría llegado a ser por sí mismo. Y es que conocer algo del todo, y dejarlo ser del todo, no caben en un mismo lugar. De ahí el nombre de este vino, Principio de Incertidumbre: Calima. Porque la física dice que hay cosas que solo existen de verdad si no intentas fijarlas, si no intentas controlarlas.

Un vino naranja es un vino blanco elaborado como si fuera un tinto, dejando el mosto en contacto prolongado con las pieles de la uva, lo que le otorga un tono ámbar, dorado o anaranjado intenso.

Miguel Ángel pintó al profeta Ezequiel vistiendo una monumental túnica de color naranja vibrante y cálido. Al recortar la silueta del profeta sobre un fondo negro, el color de los ropajes de éste se convierte aquí en una metáfora visual perfecta del líquido que contiene la botella.

La calima es el fenómeno meteorológico caracterizado por la llegada de polvo en suspensión desde el desierto del Sahara, tiñendo el cielo de una atmósfera densa, rojiza, anaranjada y opaca.

En el fresco de Miguel Ángel, el personaje se gira abruptamente con el manto al viento, con una expresión de turbación y asombro. Esa sensación de movimiento dinámico y aire agitado encaja con la fuerza de la naturaleza que representa la Calima. 180 millones de toneladas de polvo mineral arrastradas anualmente por el viento desde los desiertos, fundamentalmente desde el Sáhara, hacia el Océano Atlántico, pasando por Canarias y Cabo

PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE



**Finca
Marañuela**

Slow Wines for a Fast World

Verde, afectando también, en muchas ocasiones, a la Península Ibérica, Italia o Grecia. Este polvo en suspensión actúa a modo de fertilizante natural, siendo una fuente de micronutrientes tanto para el sistema continental como para el marino, ya que favorece la producción de biomasa en zonas de los océanos donde escasean esos elementos. Sin embargo, el rumbo más habitual que toma el polvo en suspensión no es hacia Europa, sino hacia Sudamérica. En su viaje, pasa por Canarias, y todo ese polvo termina aterrizando en la cuenca del río Amazonas. Las arenas del desierto son ricas en fósforo, un mineral que escasea en la selva amazónica. Se estima que el polvo en suspensión depositado sobre el Amazonas ronda las 30 millones de toneladas al año. Y con él se depositan hasta 22.000 toneladas de fósforo por año para fertilizar la cuenca, siendo esta cantidad de fósforo muy similar a la que dicha cuenca pierde a través del río Amazonas. Este polvo se disuelve en las lluvias amazónicas siendo asimilado rápidamente por las raíces de las distintas especies vegetales. Sin el Sáhara, el Amazonas no existiría por la sencilla razón de que no tendría suficiente materia orgánica para sustentar tal cantidad de plantas. El fósforo, un material escaso en nuestro planeta del que dependen todos y cada uno de los sistemas agrícolas modernos, está presente en la estructura del ADN, la membrana celular, los huesos y los dientes, y resulta imprescindible para que las plantas puedan llevar a cabo la fotosíntesis.

De todo ese colosal viaje, la parte que más de cerca me toca es el polvo en suspensión que fecunda las vides centenarias que día tras día trabajo con mis propias manos y termina, con el tiempo, convertido en revelación en cada copa.

PRINCIPIO DE INCERTIDUMBRE



**Finca
Marañuela**

Slow Wines for a Fast World