



SATOSHI ORANGE

Pago de la Boticaria

Filosofía

Ubicada en Atea, en el valle del Jiloca (Zaragoza), trabaja viñedos extremos y centenarios sobre suelos de pizarras y minerales únicos –marcados incluso por el impacto de un antiguo meteorito– en un clima continental de rendimientos muy bajos. La filosofía de Pilar Herrera es de viticultura ecológica y mínima intervención, dejando que la microbiota del suelo y las levaduras autóctonas conduzcan fermentaciones espontáneas que expresan con pureza el terroir. Pago de la Boticaria fue reconocida como Mejor Pequeño Productor de España 2025 en los Premios Verema, remarcando sus producciones muy limitadas, autenticidad absoluta y vinos de profunda identidad, como Viña Satoshi Orange 2023 (Garnacha Blanca) y Trilo-Vites 2023 (Garnacha Tinta).

Estilo

Agricultura ecológica con podas y vendimia manual en viñas situadas en terrenos complejos entre 800 y 900 m de altitud, en el Valle del Jiloca (Zaragoza). Elaborado mediante fermentación espontánea con sus hollejos, lo que le proporciona el color de las uvas blancas de vendimia tardía. Mínima intervención, sin correctores ni añadidos. Crianza de 10 meses en barricas de roble americano y francés.

Región y Denominación

Zaragoza, España

Uva

100% Garnacha blanca

Producción

3600 Botellas

Cultivo

Orgánico