

# Tarongino

la esencia del Mediterráneo



Vino 100% de Naranjas

## ¿Qué es **Tarongino**?

Es 100% Zumo de las mejores naranjas y mandarinas ecológicas de Valencia, del cual obtenemos vitalidad y frescura que tras una exclusiva fermentación natural, logramos una bebida elegante y delicada.

Igual que de los mejores mostos se consiguen los mejores vinos; de las más deliciosas naranjas y mandarinas valencianas obtenemos **Tarongino**.

Levante es tierra de sol, de mar, de salud,..., toda esta energía se concentra en la naranja ecológica que cultivamos y con la que elaboramos **Tarongino, la Esencia del Mediterráneo**.

## ¿Quiénes Somos?

Nosotros, Naranjas Ché somos una empresa familiar, la familia Antelo Mencheta, con más de cinco generaciones de experiencia, dedicada al cultivo de naranjas ecológicas y mandarinas clementinas. Nuestra pasión es la naranja y el vino, y **Tarongino** hemos unido con entusiasmo ambas culturas.

Nuestros naranjos están en las estibaciones de la Sierra Calderona, en la localidad de Sagunto (**Valencia**), capital de la Comarca del Camp de Morvedre. Sagunto es una ciudad amurallada con gran relevancia histórica desde la Hispania romana y enorme tradición en el cultivo de cítricos.



Somos un equipo joven y emprendedor.

Guillermo Antelo  
Gerente

Juan Alberto Anaya  
Enólogo

Gonzalo Antelo  
Ventas

Mohamed Ahmed  
Técnico de campo

Javier Antelo  
Finanzas



# Tarongino Naranja

## Ficha de Cata

### Nombre:

**Tarongino**, es el maridaje entre *Taronja* y *Vino*. La Naranja en Valencia se la denomina "Taronja", símbolo de la tradición y la cultura rural valenciana.

### Citricultor:

Familia Antelo-Mencheta

### Enólogo:

Juan Alberto Anaya

### Zona de Producción:

Comarca del Camp de Morvedre – Sagunto (Valencia)

### Grado Alcohólico:

9º

### Acidez Total (Ácido Cítrico):

7,5 gr./l.

### pH:

3,7

### Color:

A la vista presenta color ambarino con ligeros reflejos dorados y con una lágrima densa y lenta.

### Nariz:

Consigue en nariz una explosión de aromas cítricos conjugado con un carrusel de ligeras notas a membrillo, miel y azahar.

### Boca:

En boca se expresa con inicio dulce, una frutuosidad larga y persistente con un final en boca que recuerda la flor del azahar junto con la piel de nuestras naranjas.

### Tipos de Envase:

Botella Bordelesa 50 cl.  
50 cl. en cajas de 6 uds.

### Certificado Ecológico:

Si

### Ingredientes:

100 % Zumo de Naranja

### Uso:

Servir frío. Temperatura recomendada 5º C  
Aperitivos, comidas ligeras, postres a base de chocolate puro y cócteles.

### Conservación:

**Tarongino**, se embotella sin tratamiento agresivo de clarificación ni estabilización, por lo que es posible que con el tiempo aparezca un sedimento natural, lo que es signo inequívoco de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante un largo tiempo. Conservar en un lugar fresco (12-14º) y oscuro en posición horizontal. Evitar la exposición directa a la luz solar.



Botella 50 cl. Tarongino Naranja



Caja de 6 Botellas 50 cl. Tarongino Naranja



# Tarongino Clementina

## Ficha de Cata

### Nombre:

#### **Tarongino Clementina.**

Fruto de la perfecta combinación entre la mandarina y la naranja amarga que se produjo en el siglo XIX, podemos disfrutar de la actual **Clementina**. Aplicando la extensa y ancestral cultura del vino a la **Clementina**, obtenemos un producto increíblemente delicado y exquisito.

### Grado alcohólico:

7 °

### Acidez Total (Ácido Cítrico).

6 g/L

### pH:

3,6

### Color:

A la vista presenta un color de intenso amarillo dorado con lágrima ligera.

### Nariz:

A copa parada muestra ligeras notas cítricas. Tras agitar la copa, los aromas se vuelven frescos pero livianos. Muestra golosas notas de pastelería, de pan suizo regado de agua de azahar. Hay notas finales de miel.

### Boca:

La boca al comienzo es suave y de sabores sutiles, pero a medida que nos adentramos en el trago, va dejando en el paladar interesantes recuerdos a clementina. La grácil acidez hace que Tarongino Clementina sea muy refrescante, de textura delicada, suave y untuoso de buen paso de boca, más seco que Tarongino Naranja.

### Tipos de Envase:

Botella Bordelesa 50 cl.

50 cl. en cajas de 6 uds.

### Certificado Ecológico:

Si

### Ingredientes:

100 % Zumo de Mandarina Clementina

### Uso:

Servir frío. Temperatura recomendada 5° C

Aperitivos, comidas ligeras, postres a base de chocolate puro y cócteles.

### Conservación:

**Tarongino**, se embotella sin tratamiento agresivo de clarificación ni estabilización, por lo que es posible que con el tiempo aparezca un sedimento natural, lo que es signo inequívoco de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante un largo tiempo. Conservar en un lugar fresco (12-14°) y oscuro en posición horizontal.



Botella 50 cl. Tarongino Mandarina



# Tarongino Sanguina

## Ficha de Cata

### Nombre:

**Tarongino Sanguina.**

Conocida como Naranja de Sangre, es la más singular de nuestras naranjas. Fruto de los cambios de temperatura entre el día y la noche, la naranja **Sanguina**, adquiere su apasionado color rojizo.

### Grado alcohólico:

8 °

### Acidez Total (Ácido Cítrico).

8,5 g/L

### pH:

3,4

### Color:

Tonalidades de intenso color fresa que otorgan los antocianos, pigmentos con propiedades antioxidantes.

### Nariz:

Ligeros aromas cítricos y frutas del bosque.

### Boca:

Comienza con una intensa acidez característica de la Naranja Sanguina que evoluciona a dulces notas a frambuesa y otros frutos rojos. Muy refrescante.

### Tipos de Envase:

Botella Bordelesa 50 cl.  
50 cl. en cajas de 6 uds.

### Certificado Ecológico:

Si

### Ingredientes:

100 % Zumo de Naranja Sanguina

### Uso:

Servir frío. Temperatura recomendada 5° C  
Aperitivos, postres a base de chocolate puro y cócteles.

### Conservación:

**Tarongino**, se embotella sin tratamiento agresivo de clarificación ni estabilización, por lo que es posible que con el tiempo aparezca un sedimento natural, lo que es signo inequívoco de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante un largo tiempo. Conservar en un lugar fresco (12-14°) y oscuro en posición horizontal. Evitar la exposición directa con la luz solar.



Botella 50 cl. Tarongino Sanguina



# La Esencia del Mediterráneo

# Tarongino

## ¿Cómo se Elabora Tarongino?

Los ingredientes principales para elaborar **Tarongino**, son paciencia, pasión por lo que hacemos y zumos de naranja.

Todo comienza en nuestros campos ecológicos de naranjas y clementinas de Valencia, donde cultivamos con cariño nuestra fruta al calor del sol mediterráneo.

Cuando las naranjas y clementinas alcanzan la madurez perfecta con la cantidad y combinación de azúcares óptima, son recolectadas una a una de forma manual.

De esta manera, obtenemos un zumo dulce, de baja acidez y gran cantidad de minerales, oligoelementos y bioflavonoides.

Gracias a una fermentación natural con un procedimiento exclusivo a bajas temperaturas que preservan la calidad del proceso, obtenemos una bebida fresca 100% zumo de naranja o clementina ecológicas.

Tras un par de meses, **Tarongino** adquiere una graduación de 9º y un sabor excepcional.

En la fase final, maceramos unos días con la corteza de la naranja, liberando sus aceites esenciales. Esto nos proporcionará suaves y agradables aromas cítricos en nariz y en boca.



Filtramos hasta 4 veces el producto hasta obtener un líquido brillante y transparente, deleite de los más exigentes paladares.

El embotellado se realiza artesanalmente de forma manual, botella por botella, de esta forma garantizamos la calidad del producto. El proceso es único y mucho más exclusivo que en la uva, cada 100 Kg. de naranjas, obtenemos únicamente entre 20-25 litros de **Tarongino**.

Finalmente, taponamos y etiquetamos las botellas.

El ciclo de todo el proceso es de 3 meses.

**Tarongino**  
Es un producto de Naranjas Ché  
Estaremos encantados de atenderle en nuestra Bodega  
**Naranjas Ché**  
**Cm. Montiver S/N**  
**46500 Sagunto – Valencia – Spain**  
También puede contactar con nosotros  
**Telf. 0034 96 317 23 44**  
**info@tarongino.com**