

## Orube Blanco fermentado en Barrica 2022

La Tempranillo Blanco es una variedad riojana muy especial, ya que procede de una mutación genética natural a partir de un sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de La Rioja.

### AÑADA

La vendimia ha sido temprana, con datos excelentes en sanidad. Además la buena climatología que ha acompañado toda la fase de recolección ha permitido esperar y escoger el momento idóneo de vendimia, factor fundamental para obtener uva de calidad.

### ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado con las variedades de uva Viura, Tempranillo Blanco y Chardonnay. La vendimia se realiza durante la noche, para evitar altas temperaturas y oxidaciones. Cada variedad es recogida por separado, eligiendo el momento óptimo de maduración para cada una de ellas. Tras un proceso de maceración pelicular, y posterior prensado y desfangado, el mosto inicia la fermentación alcohólica en una esmerada selección de barricas de roble americano y francés. Una vez finalizada la fermentación, continua su envejecimiento hasta 6 meses en estas barricas, con repetidos battonages. Tras este periodo se elige el coupage para su posterior clarificación, estabilización y filtración.

### NOTA DE CATA

Brillante, de color amarillo pálido. La nariz es dominada por aromas a fruta blanca y notas florales. También podemos percibir de forma más sutil notas cítricas y olor a hierba cortada. Tras agitación de copa, sobresalen los aromas típicos de panadería y repostería, resultando un vino complejo, e intenso aromáticamente. En boca, acidez media y con buen volumen. Resulta un vino muy elegante dejando un agradable recuerdo a madera noble.

### MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Aperitivos, pescados al horno, tempura de verduras, mariscos, arroces de pescado. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 10 y 14°C). Servicio a temperatura entre 8-12 °C.

### RECONOCIMIENTOS

- 88 Puntos Guía Peñín 2023
- Oro en Mundus Vini 2022



#### DETALLES

Coupage:	Chardonnay, Viura y Tempranillo Blanco
Fecha embotellado:	27/03/23
Alcohol:	12,70% vol
Acidez Total:	4,9 g/L (expresado en tartárico)
PH:	3,49
Azúcar residual:	1,2 g/L
Calorías (100 ml):	75 kcal
PVP recomendado:	9,50 €

