

Orube Crianza 2019

Embajador de nuestra bodega en el mundo. Complejo y elegante es el perfecto equilibrio entre tradición y modernidad.

AÑADA

La añada 2019 resultó calificada como excelente. La climatología que acompañó las semanas de recolección fue muy favorable, factor que influyó de forma muy positiva en la sanidad del fruto. Resultó una cosecha de rendimientos moderados, racimos compactos y grano de pequeño tamaño, condiciones idóneas para la obtención de una uva de calidad.

ELABORACIÓN

Orube crianza 2019 es fruto de un coupage de variedades típicas de nuestra región, de la DOCaRioja: tempranillo, garnacha y graciano. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada. El tiempo medio de maceración con sus hollejos es de 18 días. Tras su fermentación maloláctica, llega su paso por barricas, continuado cada variedad por separado. Se eligen diferentes tipos de roble, bosques y tostados, para que cada variedad exprese sus mejores características. Una vez transcurridos 12 meses, se lleva a cabo una selección de estas barricas para conformar el Orube Crianza.

NOTA DE CATA

De color rojo picota, brillante y capa media alta.

A copa parada aparecen las notas derivadas de su crianza en bodega, resultando muy presentes la vainilla, los ahumados, cacao y torrefactos. Además de los anteriores, aromas a mora y a clavo, e incluso algún matiz muy sutil a violetas. En boca, potente, voluminoso y equilibrado. De tanino aterciopelado. Buena persistencia y sabroso retrogusto frutal.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Carnes a la brasa, queso curados, tabla de ibéricos. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

RECONOCIMIENTOS

- Uno de los 10 mejores vinos en España según la OCU 2022
- Medalla de Plata CINVE 2022



DETALLES

Coupage:	85% tempranillo 10% garnacha 5% graciano
Fecha embotellado:	23/11/22
Alcohol:	14,2 % vol
Acidez Total:	5,3 g/l
PH:	3,58
Azúcar residual:	1,9 g/l
Calorías (100 ml):	80 kcal
PVP recomendado:	9,50 €

