

Orube Garnacha 2020

Monovarietal aromático, goloso y elegante. Oro en el Concurso de Garnachas del Mundo.

AÑADA

La añada 2020 en la DOCa Rioja fue una añada de buena calidad en términos generales. El mes de septiembre fue atípicamente caluroso, la maduración transcurrió adecuadamente. Las lluvias de mediados de septiembre dieron un respiro a aquellos viñedos a los que todavía les quedaba unos días por terminar de madurar, aunque también ocasionó descenso en grados alcohólicos, por lo que la espera, resultó de vital importancia para la recogida de buenos resultados. El estado sanitario resultó muy satisfactorio, y la bajada de temperaturas nocturnas fueron ideales en la recta final de maduración.

ELABORACIÓN

Uva de variedad 100% garnacha recolectada en su punto óptimo de madurez. Fermentación alcohólica a 26° C y maceración con hollejos durante un total de 21 días. Envejecimiento en nuestra selección de barrica de roble francés de 500L durante 10 meses. Ligera clarificación y filtración. Reposo en botella.

NOTA DE CATA

Brillante y consistente. De color rojo cereza y ligera intensidad. Aroma intenso a fruta madura y licorosa, también están muy presentes las notas a cacao, vainillas y pimienta. En boca es suave y sedoso. Contiene cierta acidez que le aporta frescura y equilibra el alto contenido en alcohol. De persistencia media alta, destaca la elegancia propia de la colección de vinos Orube.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Quesos suaves, pasta rellena, embutidos y ensaladas complejas. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de oro en el Concurso de Garnachas del Mundo 2022
- 88 Puntos Guía Peñín 2023



DETALLES

Coupage:	100% Garnacha
Fecha embotellado:	8 de junio de 2022
Alcohol:	14,90 % vol.
Acidez Total:	5,2 g/l
pH:	3,50
Azúcar residual:	2 g/l
Calorías (100 ml):	85 kcal
PVP recomendado:	9 €

