

Orube Rosado

Rosado pálido. Delicado y elegante.

ELABORACIÓN

El Orube Rosado es una exquisita combinación de garnacha y tempranillo, en una proporción perfecta del 50% cada una. Este vino ha sido elaborado siguiendo el tradicional método de sangrado de uvas, cuidadosamente seleccionadas de nuestros mejores viñedos. Para asegurar la máxima calidad, la vendimia se realiza durante la noche, seleccionando el momento óptimo de recolección para preservar la acidez y la frescura características de un vino rosado.

Una vez en la bodega, el mosto se mantiene en contacto con el hollejo durante aproximadamente 4 horas, logrando así el color deseado.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo a bajas temperaturas, con el objetivo de preservar los aromas naturales de las uvas. Además, para obtener un vino brillante, se realiza una clarificación utilizando proteína vegetal y se filtra cuidadosamente.

NOTA DE CATA

El resultado es un vino rosado excepcional, con un perfil de fruta fresca y un color rosado pálido vibrante. Sus aromas delicados y sutiles te transportarán a un jardín de flores, con toques cítricos que añaden frescura y vitalidad.

En boca, experimentarás un equilibrio perfecto y una sensación envolvente. Este vino elegante te deleitará con su persistencia media, invitándote a seguir disfrutando de su frescura en cada sorbo.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Para conservar su esencia, mantén este vino en un lugar fresco y a una temperatura constante de alrededor de 14°C. Protégelo de la luz y las vibraciones para asegurarte de que cada gota sea una experiencia única.

Este rosado marida a la perfección con una variedad de platos exquisitos. Desde zarzuelas de pescado y marisco hasta tapas de foie gras, pasando por una refrescante ensalada mediterránea o un delicioso arroz con verduras. No olvides acompañarlo con quesos suaves para una experiencia culinaria inolvidable.

RECONOCIMIENTOS

- 89 Puntos Guía Peñín 2023
- Oro en CINVE 2022
- Oro en Bachus 2022



DETALLES

Coupage:	Garnacha y Tempranillo (50%)
Fecha embotellado:	27/03/22
Alcohol:	13% vol
Acidez Total:	5,5 g/L (expresado en tartárico)
PH:	3.49
Azúcar residual:	2,2 g/L
Calorías (100 ml):	75 kcal
PVP recomendado:	8 €

