

Orube Selección de Familia 2019

Edición limitada procedente de nuestra finca Los Molinos de la Sierra de Cantabria y envejecido en barricas seleccionadas para perdurar en el tiempo.

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

La vendimia se hace en pequeñas cajas que evitan la rotura de granos y de racimos. Posteriormente, se almacena en una cámara de frío para mejorar su maceración prefermentativa. La fermentación alcohólica es llevada a cabo en pequeños depósitos que favorecen la maceración y extracción de aromas y color para aportar una estructura. La fermentación maloláctica transcurre en barrica con una crianza total de 16 meses en barrica de roble francés nuevo. Una vez embotellado reposa en botella para lograr la elegancia y complejidad deseada de este Orube.

NOTA DE CATA

Color rojo intenso con irisaciones granates. Aroma intenso, complejo y elegante. Muy sobresalientes las notas a fruta negra madura, cacao y regaliz. Tras leve agitación asoman aromas especiados como pimienta negra, clavo y tomillo. Su paso por boca no te deja indiferente, es intenso, persistente, y sabroso, prevaleciendo los sabores de fruta negra y cacao.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

platos condimentados o alimentos de sabor intenso como carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos o guisos de caza. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

RECONOCIMIENTOS

- 93 puntos Decanter 2022
- 93 puntos La Vanguardia 2023
- 91 puntos Guía Peñín 2023

Vino de edición limitada y botellas numeradas.



DETALLES

Uva:	100% Tempranillo
Fecha embotellado:	6 de mayo de 2021
2021Alcohol:	14,7 % vol
Acidez Total:	5,2 g/l
PH:	3,61
Azúcar residual:	2,1 g/l
Calorías (100 ml):	83 kcal
PVP recomendado:	24 €

