

## Orube Sin Sulfitos 2022

Vino natural del municipio de Laguardia sin sulfitos añadidos.

### AÑADA

A destacar, que el año 2022 ha sido un año de intensa sequía, por lo que ha sido fundamental reducir los deshojes y denietes con respecto a campañas anteriores, con el objetivo de mantener una equilibrada masa vegetal para ayudar a concluir una correcta maduración. 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

Vendimia manual de tempranillo de Finca Los Molinos en pequeñas cajas la mañana del 6 de octubre. Tras su paso por mesa de selección y despallado, son introducidos en un pequeño tanque para maceración y fermentación alcohólica sin ningún aditivo de sulfitos, preservando aromas primarios y secundarios. Tras finalización de fermentación maloláctica, clarificación y filtración, para obtención de un vino brillante. No hay estabilización tartárica con el objetivo de minimizar acciones sobre el vino y sea lo más natural posible, por lo que puede aparecer sedimentos en botella con el paso del tiempo.

### NOTA DE CATA

De color roja picota e irisaciones violetas que denotan juventud. Nariz muy atractiva, con aroma intenso a fruta negra madura y de forma más sutil, ciertas notas lácticas. En boca, se percibe la elaboración de un fruto con buena concentración, resultando potente y estructurado para ser un vino joven, pero ayudado por un pequeño punto de carbónico que lo hace más fresco y más fácil de beber. Apto para veganos.

### MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Tapas, embutidos, quesos. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

Vino de edición limitada y botellas numeradas.



#### DETALLES:

Uva:	100% Tempranillo
Fecha embotellado:	1 de marzo de 2023
Alcohol:	13.25%VOL
Acidez Total:	4.9 g/L
PH:	3.77
Azúcar residual:	2.2 g/l
Calorías (100 ml):	76 cal/100 ml
PVP recomendado:	8 €

