

ORUBE

GARNACHA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

LA UVA GARNACHA

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) la Garnacha ocupa el décimo lugar en número de hectáreas plantadas en el mundo. En la DOCa. Rioja se encuentra en el segundo lugar de las uvas tintas con casi 4.000 hectáreas plantadas.

La Garnacha es una variedad perfecta para cultivar en climas cálidos y mediterráneos. Produce vinos aromáticos, golosos y de alto contenido alcohólico.

VENDIMIA 2019. EXCELENTE

Tras varias añadas sin conseguir la máxima calificación otorgada por el Consejo Regulador de Rioja llega la añada 2019, calificada como EXCELENTE. No podía ser de otra manera, ya que la climatología acompañó durante todo el ciclo vegetativo hasta la recolección. Los viñedos produjeron rendimientos medios, con pequeños racimos compactos y tamaño medio de grano pequeño, condiciones óptimas para la obtención de vino de calidad. Los vinos resultantes fueron desde el punto de vista aromático, muy atractivos, y con parámetros idóneos para la media crianza.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Uva de variedad 100% garnacha recolectada en su punto óptimo de madurez. Fermentación alcohólica a 26°C y maceración con hollejos un total de 21 días. El 50% del coupage envejece en nuestra selección de barrica de roble francés de 225L durante 8 meses, el otro 50% es criado en barrica francesa de 500L durante 14 meses. Ligera clarificación y filtración. Reposo en botella.

NOTAS 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, haciendo que resulte un vino muy interesante aromáticamente.

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.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14,50% vol

Acidez Total (expresada en tartárico): 5,6 g/l

Azúcar residual: 2,0 g/l

CRIANZA EN BARRICA

50% 8 meses en barrica 225L y 50% 14 meses en barrica 500L

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos suaves, pasta rellena, embutidos, ensaladas complejas y frutos secos.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C) resguardado de la luz y las vibraciones

VIDA ÚTIL

3 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C.

