

# ORUBE

BLANCO - FERMENTADO EN BARRICA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

## VARIEDADES

Viura, chardonnay y tempranillo blanco

## CRIANZA

6 meses en bodega de roble francés y americano

## ANALITICA

Grado Alcohólico 12.5% vol.

Acidez Total: 4g/l

## NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo pálido.

Intenso en aroma, dominando las notas a fruta blanca y fruta tropical, y los torrefactos procedentes de la bodega. De forma más sutil, aromas a frutos secos y plantas aromáticas.

Entrada en boca con buen volumen. Fruto de la añada, los parámetros de acidez y grado alcohólico están bien equilibrados. Resulta un vino amable en boca con persistencia media y muy elegante dejando un agradable recuerdo a madera noble.

Producción: 26.000 botellas

## MARIDAJE

Aperitivos, pescados al horno, tempura de verduras y mariscos, arroces de pescado.

## CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 10 y 14 °C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

8 -10 °C

