

ORUBE

CRIANZA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

COUPAGE

Coupage de nuestros mejores tempranillos, potenciados con aportes de uvas de variedad garnacha y graciano.

60% Tempranillo, 20% Garnacha y 20% Graciano.

CRIANZA

Esmerado envejecimiento en una selección de barricas de origen francés y americano durante 12 meses.

NOTA DE CATA

De color rojo picota, brillante y capa media alta.

En primer lugar aparecen las notas derivadas de su crianza en barrica, resultando muy presentes la vainilla, los ahumados, caramelos y torrefactos. Tras leve agitación de copa, se combinan con aromas a frutos negros. Su coupage de variedades hace que resulta más complejo e intenso aromáticamente.

Potente, voluminoso y equilibrado. De tanino aterciopelado. Sensación de dulzor seguramente debido a su alto grado alcohólico. Buena persistencia y retrogusto frutal.

ANALITICA

Grado alcohólico: 14,50% vol

Acidez Total (expresada en tartárico): 4,9 g/l

Azúcar residual: 2 g/l

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18 °C.

