

ORUBE

SELECCIÓN DE FAMILIA 2017



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Origen

Orube Alta Expresión es ahora Orube Selección de Familia. Con la aparición de la nueva añada 2017 hemos querido hacer un restyling de nuestro buque insignia adecuándonos a los nuevos tiempos que corren dando valor a la familia, la que creamos día a día y de la que formamos parte: la Familia Ferrer Miranda. La historia del vino comienza en nuestra finca "Los Molinos" ubicada al abrigo de la Sierra de Cantabria a 650 metros de altitud en la localidad de Laguardia, en la reconocida subzona de Rioja Alavesa. Tras un delicado trabajo en nuestro viñedo en altura y un cuidado proceso de elaboración, el vino madura en bodega de roble francés nuevo durante 24 meses hasta convertirse en la fiel representación de la tierra donde ha nacido.

Elaboración

Orube Selección de familia 2017 es fruto de la elaboración de uva tempranillo procedente de nuestra finca situada en la falda de la Sierra de Cantabria a una altitud de 650 metros. Esta finca sufrió de forma leve la helada primaveral, con lo que sirvió de aclareo natural para moderar rendimientos y optimizar la maduración de su fruto.

Uvas muy concentradas, de pequeño tamaño, mimadas durante todo el año para culminar con una perfecta madurez que aportará ese carácter frutal tan característico de Orube. Vendimiadas a mano el 26 de septiembre en pequeñas cajas, seleccionando los mejores racimos, con posterior selección en bodega, y fermentando en pequeños depósitos donde se favorece la maceración y extracción que aportará la estructura propia de este caldo. Fermentación maloláctica en bodega bordelesa de roble francés de un vino y un total de 24 meses de crianza en roble francés nuevo de diferentes tostados. Contamos con una colección de 8500 botellas que finaliza su paso por bodega con un reposo que permitirá la elegancia y complejidad deseada en Orube.



ORUBE

SELECCIÓN DE FAMILIA 2017



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



NOTA DE CATA

Color rojo intenso con irisaciones granates. De capa media alta, propia de la elaboración de uvas con una óptima maduración en viña y de una elaboración con gran extracción.

Aroma intenso, complejo y elegante. A copa parada dominan los aromas a fruta negra y vainillas, pero a medida que se va aireando la paleta de olores se hace diversa, caramelo, cacao, torrefactos, ahumados, regaliz.

En boca, redondo, con mucho volumen. Retrogusto intenso en notas de madera noble. Cierta sensación de dulzor por su alto contenido alcohólico. Persistencia media alta.

ANALITICA

100% Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5% vol

Acidez total (expresado en tartárico): 5 g/l

MARIDAJE

Orube 2017 es un vino potente que requiere para su maridaje de platos condimentados o alimentos de sabor intenso como carnes rojas o quesos curados.

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: 5 años

Tª de servicio: 16-18 °C. Conviene decantar.

PREMIOS

Orube Autor 2016

- Medalla de Plata. IWSC. International Wine and Spirit Competition. 2018. Reino Unido

- Gran Oro. CINVE 2018. España

- Guía Peñín 2020: 92 puntos. España

Orube Autor 2011

- Gran Oro. CINVE 2015. España

Orube Autor 2010

- Oro. Tempranillos al mundo. 2014. España

- Plata. Bacchus 2014. España

- Oro. Concurso Mundial de Bruselas. 2013. Bélgica

Orube Autor 2009

- Oro. Mundus Vini. 2012. Alemania

- Plata. Bacchus-X Concurso Internacional de Vinos. España