

ORUBE

RESERVA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



VENDIMIA 2018

La añada 2018 no trajo consigo serios problemas meteorológicos. No obstante, fue clave el manejo de vegetación durante todo ciclo vegetativo, así como el aclareo de racimos durante la primera semana de septiembre para que la uva recolectada cumpliera con la calidad y madurez deseada.

ELABORACIÓN

Orube reserva 2018 es fruto de la elaboración de uva tempranillo de Laguardia y pueblos colindantes, y uva graciano de una finca situada en Rioja Oriental, zona donde se obtiene gran calidad de esta uva siendo una variedad de maduración tardía.

Las dos variedades se elaboran por separado, permitiendo elegir el momento óptimo de maduración y extraer lo mejor de cada una de ellas.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable, favoreciendo la maceración y extracción deseada en este vino.

La fermentación maloláctica del tempranillo transcurre en barricas de roble francés de un vino, favoreciendo la estabilidad de color. Además, se ponen en suspensión las lías periódicamente para aumentar la untuosidad y aportar mayor volumen en boca. La fermentación maloláctica del graciano es llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Tras su fermentación maloláctica, el tempranillo envejece 18 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas y 50% de un vino, y el graciano tiene un paso por barrica nueva de roble francés de 18 meses. Se eligen diferentes tipos de roble, bosques y tostado, para que cada variedad exprese sus mejores características. Una vez transcurridos los meses de crianza, se lleva a cabo una selección de estas barricas para conformar el coupage. Tras una ligera clarificación y filtración en bodega, reposa en botella al menos 18 meses para conseguir mayor complejidad aromática.

COUPAGE

50% Tempranillo y 50% Graciano

CRianza

18 meses en barrica y 18 meses en botella

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 fruta negra, fruta licorosa y aroma florales a violetas y geranio, aportados por el graciano. Tras leve agitación se hace más rico en notas a cacao, especias tales como la pimienta negra y el clavo, vainillas, y de una forma más sutil, asoman aromas como el de la hoja de tabaco y de hierbas aromáticas. En boca, potente, sabroso, de acidez marcada que aporta frescura. Retrogusto rico en torrefactos. Elegante, persistente y de largo recorrido.

ANALITICA

Grado alcohólico: 14,00% vol

Acidez Total (expresada en tartárico): 5,4 g/l

MARIDAJE

Orube Reserva 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

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18 °C.