



ORBEN CHOCOLATE
D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 90% Viura y Malvasía, 10% Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca.

Alcohol: 14,5 %.

Vinificación: Fermentación y envejecimiento en diferentes contenedores como: Huevo de hormigón, barrica de 500 litros y barrica de 225 litros.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo intenso con ribete brillante y reflejos verdosos.



Notas finas a flores y frutas de hueso maduro, como albaricoque y ciruela, leves toques tostados.



En boca es amplio y graso, con buena acidez y muy persistente.



Se recomienda acompañar con pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



ORBEN

La Bodega

Orben crea y reinventa un concepto vinícola aliado con los viñedos viejos de Rioja Alavesa. Ubicadas en torno a Laguardia, 74 microparcels marcan su devenir en un periplo que comienza con la vendimia manual y la selección, racimo a racimo, de uva pequeña. Origen deseado para un proceso que incorpora la paradójica sabiduría del vino con los nuevos conocimientos técnicos, todo en pro de un acercamiento a la propia esencia de una tierra tan privilegiada.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com