



ORBEN

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,2 %.

Vinificación: 12 meses en barricas 100% roble frances de grano fino 50% nuevas y 50% segundo año.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color picota granate bien cubierto.



En nariz destacan gratos aromas de frutas silvestres, balsámicos, lácteos, finos tostados y caramelo toffe.



En boca es carnoso, estructurado y amplio. Con fruta roja, negra, silvestre y ahumados. Complejo, persistente y aromático final.



Se recomienda acompañar con carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.



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