



ORBEN



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 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: 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.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, Quesos de cabra.

ORBEN

Orben es el proyecto boutique de Artevino. Una revisión de Rioja a través de microparcels de viñedo viejo plantado en las zonas más altas de Rioja Alavesa, en el entorno de Laguardia. Factores climáticos, geográficos y varietales confluyen para elaborar pequeñas producciones de vinos muy personales. En cuanto a la viticultura, en Orben buscan intervenir lo mínimo posible durante el ciclo vegetativo de la vid. Como ejemplo, en estos viñedos no se despunta en los meses de verano, pues ello favorecería la formación de bayas gordas pero de escasa calidad.



LCV
LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx