



ORBEN



ORBEN 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: 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.

MARIDAJE

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

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