



ORBEN



ORBEN

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA

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. Una creación albergada por una bodega que hunde sus raíces en una de la zonas más admiradas de la D.O.Ca. Rioja, con un semblante sereno, elegante y predispuesto a facilitar los procesos de elaboración vinícola. Un edificio moderno que sintetiza la unión entre arquitectura, vino y gastronomía. Y un proyecto enoturístico que contará con sala de catas, enotienda y un centro de alta restauración.

Tipo de vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,2%.

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

Capacidad de añejamiento: 10 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Apelación: D.O. Ca. Rioja.

Vista:

Color picota granate bien cubierto.

Nariz:

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

Boca:

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

Se recomienda acompañar con:

Carnes azadas y caza. Platos mediterráneos.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx