

# DRINKS.

## Bodegas Orben Malpuesto Rioja DOCa 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	4085318
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Grupo Artevino, Herrería Travesía II, nº 5, 01307 Villabuena de Álava, Spain
Marque	Orben
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Tannique et acide avec des notes de bois de chêne, de tabac, de vanille, de mûre, de prune, de cerise, d'épices et d'herbes. En outre, il y a des notes de cuir, ainsi que des notes fumées et terreuses-balsamiques.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges

## Description

La première cave de l'actuel Grupo Arteininos, Izadi, a été ouverte par Gonzalo Antón à La Rioja en 1987. Lorsque son fils Lalo a rejoint l'entreprise en 2000, il a poursuivi avec énergie la commercialisation des vins à l'étranger et l'expansion de l'entreprise familiale. En quelques années, trois autres projets ont été créés, tous appartenant au Grupo Arteininos: Finca Villacreces à Ribera del Duero, Bodegas Vetus à Rueda, ainsi que Toro et Bodegas Orben à La Rioja, non loin de la bodega Izadi. Dans la zone située entre la vallée de l'Èbre et la cordillère Cantabrique, appelée Rioja Alavesa, il existe plus de 74 petites parcelles de terrain plantées de vieilles vignes de la variété Tempranillo, typique de la région. Les faibles rendements de 4 000 kg de raisins par hectare y sont la norme - ceci est dû à plusieurs facteurs, tels que le climat sec, l'âge avancé des vignes et la disposition traditionnelle en gobelets. Pour le Orben Malpuesto, les raisins proviennent d'une seule parcelle dont les vignes ont été plantées dans les années 1930. Les vignes ont plus de 80 ans, signifiant par-là même leur très grande qualité. Le vin passe 15 mois dans des barriques neuves en chêne français, puis est embouteillé sans collage ni filtration. Des notes boisées, fruitées, terreuses et épicées composent le profil gustatif de ce vin puissant, qui peut accompagner toute une gamme de plats, tels que la viande grillée ou fumée, les burritos, la polenta ou les lasagnes.