

## **Orube Garnacha 2019: Medalla de oro en el Concurso de Garnachas del Mundo 2022**

**Orube Garnacha, de la Bodega Solar Viejo, gana medalla de oro en la 10ª edición de concurso "Grenaches du Monde", que se celebró los días 5 y 6 de mayo en Olite (Navarra). Goloso, aromático y equilibrado, el Orube Garnacha 2019 destaca por la elegancia propia de la colección de vinos Orube. Elegido como uno de los mejores garnachas del mundo de entre los más de 1.000 vinos contra los que competía, ha sido evaluado por un panel de 100 catadores de 12 países**

El vino Orube Garnacha 2019 ha resultado premiado con una medalla de oro en el prestigioso concurso "Grenaches du Monde", celebrado recientemente en Olite (Navarra), que en 2022 ha alcanzado su décima edición. El jurado, compuesto por más de un centenar de profesionales provenientes de todo el mundo, cató para la ocasión más de mil vinos elaborados con la variedad garnacha, típica del mediterráneo.

La bodega Solar Viejo, donde se elaboran los vinos Orube, fue fundada en el 1.937 y se asienta en un enclave privilegiado, a los pies de la Sierra de Cantabria. Visitar la bodega y catar el premiado Orube Garnacha es sinónimo de disfrutar del espíritu de la Rioja Alavesa.

La cata: Un vino aromático, goloso y elegante

La Garnacha es una variedad perfecta para cultivar en climas cálidos y mediterráneos. Produce vinos aromáticos y golosos como el Orube Garnacha 2019. Un vino brillante y consistente. De color rojo cereza y ligera intensidad. De aromas intensos a fruta madura, con notas a cacao, vainillas y pimienta. En boca es suave, sedoso, fresco y equilibrado, destacando la elegancia propia de la colección de vinos Orube.

La vendimia del Orube Garnacha 2019 fue excelente

La añada 2019 fue calificada como Excelente por el Consejo Regulador de La Rioja, ya que la climatología acompañó durante todo el ciclo vegetativo hasta la recolección. Los viñedos produjeron rendimientos medios, con pequeños racimos compactos y tamaño medio de grano pequeño, condiciones óptimas para la obtención de un vino de gran calidad.

Crianza en barrica de roble francés de hasta 14 meses

El Orube Garnacha 2019 está elaborado con uva de variedad 100% garnacha, recolectada en su punto óptimo de madurez, con fermentación alcohólica y maceración con hollejos. El 50% del coupage envejeció en una selección de barricas de roble francés de 225 litros durante 8 meses, el otro 50% fue criado en barrica francesa de 500 litros durante 14 meses. Para finalizarlo se realizó una ligera clarificación, filtración y reposo en botella.

Sobre ORUBE de Solar Viejo

Las bodegas Solar Viejo, en la que se elaboran los vinos Orube, fueron fundadas en el 1937 y se

asientan en un enclave privilegiado, a los pies de la Sierra de Cantabria.

Solar Viejo en You Tube: <https://youtu.be/QoOkjES6Yg8>

Orube de Solar Viejo forma parte del Grupo Ferrer Miranda. En la actualidad, el grupo tiene 4 bodegas en España y Argentina, elaborando 6 denominaciones de origen: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rias Baixas, Monterrei y Mendoza. Con el compromiso personal de su presidente, Pedro Ferrer Noguer y su experiencia y conocimiento en el sector, trabajan hacia la excelencia y el futuro sostenible, promoviendo los valores que siempre les han caracterizado: “El amor y afecto por la tierra y sus vinos”.

<https://www.ferrermiranda.com/orube>

**Datos de contacto:**

Silvia Ros Argerich  
Comunicación & Enoturismo  
945600113

Nota de prensa publicada en: [Laguardia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [País Vasco](#) [La Rioja](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>