

Orube Reserva consigue el primer premio de La Rioja

Con más de 75 años de historia, Solar Viejo integra tradición y vanguardia a partes iguales en su emblemática bodega, ubicada en la villa de Laguardia. Allí es donde se producen sus reconocidos vinos Orube: una colección singular, con una personalidad única, premiada y valorada por los consumidores

Unos vinos que cada día ganan más admiradores, destacando por su calidad y sumando nuevos reconocimientos cada semana.

El último de ellos: para el Orube Garnacha, que ha obtenido la medalla de Oro en el concurso francés "Grenaches du Monde 2022". También para el Orube Blanco, que acaba de recibir la medalla de Oro en el prestigioso concurso alemán "Mundus Vini" y para el Orube Selección de Familia, que ha recibido 91 puntos del reconocido crítico español Peñín y también para el nuevo Orube Reserva, ganador del "Primer Premio de La Rioja" en su popular Fiesta de la Vendimia de este año.

Además, su bestseller, Orube Crianza, lleva años recibiendo las más altas cualificaciones, siendo la más reciente la de la OCU, que lo incluye como uno de los "Mejores vinos que se pueden comprar en España por menos de 10 euros".

Silvia Carné, CEO del Grupo bodeguero Ferrer Miranda, se manifiesta extremadamente satisfecha por los reconocimientos que la familia Orube está recibiendo en los últimos meses "ya que ello supone que vamos por el camino correcto cumpliendo nuestros propios objetivos, que implican una apuesta por la calidad de nuestros vinos y por el medioambiente. Y el hecho de que los expertos del mundo reconozcan la calidad de los vinos de la familia Orube y la premien es la mejor prueba de que todo el equipo está haciendo un trabajo excelente".

Orube de Solar Viejo forma parte del Grupo de bodegas Ferrer Miranda. En la actualidad, este grupo tiene 4 bodegas, en España y Argentina: Valdubón (D.O. Ribera del Duero), Orube de Solar Viejo (D.O.C. Rioja), Vionta (D.O. Rías Baixas) y Finca Ferrer Argentina (Valle de Uco). Con el compromiso personal de su presidente, Pedro Ferrer Noguer y su experiencia y conocimiento en el sector, trabajamos hacia la excelencia y el futuro sostenible, promoviendo los valores que siempre les han caracterizado: el amor y afecto por la tierra y el vino.

Más información: hola@ferrermiranda.com / <https://www.ferrermiranda.com/orube>

Datos de contacto:

Silvia Ros Argerich

665990076

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

Categorías: [Gastronomía](#) [La Rioja](#) [Restauración](#) [Consumo Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>