

BODEGA OBALO

D.O. Ca Rioja**Dirección:** Carretera N232a Km26

26339 Abalos La Rioja

Página web: bodegaobalo.com**Enóloga:** Susana Rodríguez**Año de fundación:** 2006**Producción media anual:** 200.000 botellas

BODEGAS OBALO

Subzona: Bodegas Obalo respira la tradición vinícola riojana al estar situada en La Rioja Alta, en una localidad como Ábalos, entre los pueblos de San Vicente de La Sonsierra, Labastida, Samaniego o Párganos, que constituyen el corazón de una zona vinícola considerada como una de las mejores del mundo. Se beneficia además de la valiosa influencia de la Sierra Cantabria que frena los frentes fríos del Norte y hace de canal de los vientos Atlánticos.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 2 ha. de viñedo propio y 40 ha. de viñedo controlado.

Ubicación: laderas de la Sierra Cantabria, orientadas al sur y zonas de valle y en las ondulaciones del paisaje en terrazas.

Altitud: entre 700- 100 m

Clima: predominantemente mediterráneo, muy influenciado por la Sierra Cantabria que frena los fríos vientos atlánticos.

Precipitaciones medias: 499 mm/año

Suelos: arcillo calcáreo formado por calizas, margas y areniscas. Son tierras pardo-amarillentas, pobres y con poca capacidad de retención de agua que, junto con la limitada pluviometría, produce rendimientos bajos y uva concentrada en aromas y color de gran calidad.

Edad del viñedo: pequeñas viñas viejas entre los 40 y 90 años

Sistema de poda: vaso en forma de candelabro de 3 brazos

Marco de plantación: 2,5x1,2m

Densidad de plantación: 3.300 plantas/ha

Producción media: 4000-4500 Kg/ha

Variedad: Tempranillo

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): Pequeños depósitos de xxx y xxx litros para poder vinificar cada parcela por separado y respetar las diferentes cualidades de cada uva.

Crianza: 57 barricas de roble francés de diversas tonelerías y tostados, tanto nuevas como de uno, dos y hasta 3 usos. Esto nos permite la integración lenta de la madera con el fin de potenciar -sin enmascarar- las virtudes de la uva y del mismo modo nos amplía el juego del coupage.

Vinos: Obalo Joven, Obalo Crianza y Obalo Reserva.

LA TARARA 2011

ORIGEN: La Tarara es un crianza de Rioja evocador, vivo, alegre, expresivo y lleno de matices. En este caso el vino propone una melodía a la que cada cual puede poner su propia letra.

ENÓLOGA: Susana Rodríguez

PRODUCCIÓN TOTAL: 10.000 botellas 0,75l

COSECHA: 2011

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La añada 2011 resultó un año especialmente cálido y seco que produjo una cosecha corta pero concentrada y muy expresiva.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12 meses en barrica roble francés.

ELABORACIÓN: Las uvas pasan por dos mesas de selección, despalillado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica y maloláctica en depósito se trasiega a barrica.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: Entre 25 y 30 años

SUELO: Arcillo calcáreo con buena proporción de cantos rodados y grabas que permiten un buen drenaje. Son tierras pobres situadas en laderas bien iluminadas y orientadas al sur.

CLIMA: mediterráneo con influencia atlántica.

NOTA DE CATA:

La Tarara tiene el brillo de un luminoso rubí con reflejos azules. Aroma a fruta roja en licor. Lleno de una elegante discreción. Compota de frutas en disputa con notas de madera nueva y cacao. Monte bajo. Entra en boca con autoridad, ancho y graso. Sápido y largo.

MARIDAJE:

Estofados, cocidos castellanos, quesos curados

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.1 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2015:

90pts.

BODEGAS OBALO NACE EN 2006 en el corazón de la Sierra Cantabria, situada en un enclave único. Avanteselecta, arrancó este proyecto con la intención de obtener lo mejor de una zona que ha demostrado que es capaz de dar algunos de los mejores vinos del mundo.



BODEGAS OBALO



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA La Tarara

D.O. Ca Rioja

AÑADA 2011

VARIEDAD 100% Tempranillo

CRIANZA 12 meses en barrica

ENÓLOGO Susana Rodríguez