

BODEGA OBALO

D.O. Ca Rioja

Dirección: Carretera N232a Km26

26339 Abalos La Rioja

Página web: bodegaobalo.com

Año de fundación: 2006

Producción media anual: 300.000 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- 400 m

Clima: Clima predominantemente Mediterráneo con influencia Atlántica. Vientos del norte.

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 12.000 litros en acero inoxidable, así como tinas de roble francés de 7.500 litros para poder vinificar cada parcela por separado y respetar las diferentes cualidades de cada uva.

Crianza: 900 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 Rosado, Obalo Joven, Obalo Crianza y Obalo Reserva.

OBALO CRIANZA 2015



BODEGAS OBALO

ORIGEN: Respetando la línea moderna de vinos potentes, estructurados, redondeados por las maderas sutilmente, con un proceso de crianza tradicional riojano, Obalo conserva los aromas frutales típicos de la tempranillo y quiere representar la esencia riojana originaria.

PRODUCCIÓN TOTAL: 54.501 botellas 0,75lts. y 1.019 magnums de 1.5 lts

COSECHA: 2015

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Calificada como MUY BUENA, cabe destacar su calidad a nivel de gran equilibrio en los diferentes estados del viñedo. Esto propició un adelanto de la vendimia. Se trata de una añada en la que destaca la frescura y elegancia de los vinos, así como su alto poder de envejecimiento. Vinos con cuerpo y redondez que, con los aportes de la barrica, consiguen un perfecto ensamblado.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 24 meses de barrica y 3 años de botella

ELABORACIÓN: Procedente de parcelas 100% tempranillo con una media de 60 años de edad enclavadas en la Sonsierra riojana. La fermentación se hace en depósitos de pequeño volumen respetando la diferenciación de parcelas que producen un vino con un buen potencial de crianza que durará 12 meses en barricas de roble.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 45 – 70 años

SUELO: arcillo-calcáreos con gran proporción de tierra caliza. Suelos poco profundos, pobres, con grabas gruesas que proporcionan un buen drenaje y una buena retención hídrica.

CLIMA: predominantemente Mediterráneo con influencia Atlántica. La Sierra Cantabria al norte protege de los vientos fríos creando un microclima con inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez de las uvas.

NOTA DE CATA:

De profundo color cereza picota y capa profunda. Aromas de frutos rojos de pepita, cereza y ciruela, con sutil aporte de la madera en segundo plano. Amplio y contundente en boca, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta sobre los especiados de la barrica, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen postgusto.

MARIDAJE:

Estofados, caza de pelo y pluma, platos preparados con setas y quesos ahumados.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,55% vol.

ACIDEZ TOTAL: .3,75 / 5.0 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 g/L

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.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Obalo
D.O. Ca Rioja
AÑADA 2015
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRIANZA 12 meses en barrica