

NOTA DEL ENOLOGO

Buscando la máxima expresión del viñedo en todo su potencial, llegamos a la maduración óptima de los racimos en la cepa. Fermentación lenta y cuidadosa, separando las cualidades por parcelas, seguimos con una parcial maloláctica en barrica. Fruta picota y madura, saturado con matices especiados muy suaves. "Para gozar"

PRODUCCIÓN: 63.710 botellas 0,75l

CRIANZA: 14 meses en barrica

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALC.: 14,50% Vol.

Acidez total: 5,1 (grs/l) · **Azúcar residual:** 2,1 (grs/l).

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 14 meses en barricas de roble francés.

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.

VIÑEDO

Edad media: 10% de 8 años y resto hasta 25 años

Altitud: entre 700- 400 m

Suelo: Arcillo calcáreos con gran proporción de tierra caliza, poco profundo. Los cantos rodados y grabas proporcionan un buen drenaje y una buena retención hídrica.

Clima: Predominantemente Mediterraneo con matices Atlánticos. La Sierra Cantabria al norte protege de los vientos fríos concediendo a la zona un microclima con inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez polifenólica de la uva.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Calificada como MUY BUENA, cabe destacar su calidad a nivel de gran equilibrio en los diferentes estados de la uva en la viña. Se trata de una añada en la que destaca la frescura y elegancia de los vinos, así como su alto poder de envejecimiento por la buena relación entre acidez y grado alcohólico.

Gran calidad aromática y excelente madurez fenólica, que provoca profundidad y persistencia en boca, ensamblado con los aportes de la barrica

LA BODEGA

Bodegas Obalo respira la tradición vinícola riojana al estar situada en La Rioja Alta, en una localidad como Álbalos, 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.

