

## NOTA DEL ENOLOGO

Obalo Crianza refleja nuestra forma de entender la Sonsierra riojana. Es un vino de corte moderno que busca la máxima expresión de la combinación de viñedos de los que procede. Elaboramos cada parcela que compone este vino por separado sabiendo que cada una de ellas nos da unas cualidad diferentes. Con todas ellas creamos un vino equilibrado y lleno de matices.

BODEGAS OBALO, S.L.  
Ctra. Nac. 232 A, km 26  
26339 Abalos (La Rioja)  
B-15896004

Juan Carlos, enólogo

**PRODUCCIÓN:** 65.730 botellas 0,75l

**CRIANZA:** 14 meses en barrica

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**GRADO ALC.:** 14,50% Vol.

Acidez total: 5,1 (grs/l) · Azúcar residual: 2,5 (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 Mediterráneo 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:** Invierno muy frío, seguido de una rigurosa y tardía helada primaveral que dio paso a un verano bastante caluroso y muy seco. Acelerando la maduración y alcanzándose el equilibrio hacia el 25 de Septiembre.

Uva muy sana, de pequeño tamaño y bajo rendimiento, concentrada.



### LA BODEGA

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.