

NOTA DEL ENÓLOGO :

Selección de viñedos antiguos , bien equilibrados y con exposición solar sur. Elaboramos pensando en la potencia, fruta , elegancia y complejidad. Con malolactica en barrica , y crianza sobre lias.

Un reserva muy moderno, insultantemente juvenil , y de estilo muy personal , nada mejor que descorcharlo y disfrutar...



Juan Carlos, enólogo

PRODUCCIÓN: 14.974 botellas 0,75l

CRIANZA: 18 meses en barrica y permanencia de 2 años en botella

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALC.: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,3 (grs/l) · **Azúcar residual:** 2,1 (grs/l).

ELABORACIÓN: La maceración prefermentativa se hace en frío durante 5 días. Fermentación en tinas de madera con temperatura controlada y la fermentación maloláctica en barrica. Filtración suave.

NOTA DE CATA: La intensa selección de la uva y la cuidada elaboración, construyen el cuerpo de un vino que, tras 18 meses de permanencia en barricas , alcanza su máximo esplendor, duradero en el tiempo, que sorprendente por su complejidad de matices, elegancia, fruta y bouquet.

VIÑEDO

Edad media: pequeñas viñas viejas entre los 40 y 90 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 del viñedo , dándose una vendimia en fechas normales. Se trata de una añada en la que destaca la frescura, equilibrio 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.

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.

