

D.O. Ca Rioja

Dirección: Carretera N232a Km26

26339 Abalos La Rioja

Página web: bodegaobalo.com

Año de fundación: 2006

Producción media anual: 290.000 botellas



BODEGAS OBALO

Subzona: Bodegas Obalo respira la tradición vinícola riojana al estar situada en La Rioja Alta, en una localidad como Álalos, 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: 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 10.000 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 RESERVA 2014

ORIGEN: Obalo Reserva, es un vino que muestra todo el potencial de las uvas de las viñas más viejas de Rioja Alavesa y que nace con la vocación de mostrar la capacidad de evolución de esta excelente materia prima.

PRODUCCIÓN TOTAL: 9.487 botellas 0,75l

COSECHA: 2012

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: El equilibrio de las viñas viejas y sus bajos rendimientos proporcionan una uva concentrada de alta calidad. Año cálido y relativamente seco, con precipitaciones en septiembre que generaron una buena maduración. La vendimia se realizó a mano y seleccionados los mejores racimos y granos mediante dos mesas de selección.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 18 meses en barrica nueva roble francés y 2 años de permanencia en botella.

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.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 65 y 90 años

SUELO: Arcillo calcáreos con gran proporción de tierra caliza. Los cantos rodados y grabas proporcionan un buen drenaje y una buena retención hídrica. Terreno accidentado de pequeñas parcelas repartidas con orientaciones muy variadas.

CLIMA: 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:

La intensa selección de la uva y la cuidada elaboración, construyen el cuerpo de un vino que, tras tres años de permanencia en botella, alcanza su máximo esplendor, duradero en el tiempo, que sorprende por su complejidad de matices, elegancia, y bouquet.

MARIDAJE:

Caza mayor y menor, guisos, estofados. Quesos cremosos y foie

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,50% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,98 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/L

PUNTUACIONES:

Vinous Josh Reynolds · Obalo Reserva 2010 93ptos.

Wine Spectator · Obalo Reserva 2010 93ptos.

GUÍA PEÑÍN 2017 · Obalo Reserva 2011 93ptos.

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 Obalo Reserva

D.O. Ca Rioja

AÑADA 2014

VARIEDAD 100% Tempranillo

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