

NOTA DEL ENOLOGO

Nuestro rosado , juvenil , desenfadado , para todos los momentos y combinaciones ,desde el aperitivo hasta las copas. Partimos de un viñedo fresco y de altura , pensando en conseguir la mejor expresión floral. Acompaña con todos los “picoteos” y se alia con las pastas y arroces .

Para disfrutar en compañía....

PRODUCCIÓN: 35.270 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALC.: 12,5 % Vol.

Acidez total: 5,8 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 3,2 g/L.

ELABORACIÓN: Las uvas procedentes de parcelas con edades entre 5 a 15 años, con vocación de Joven, se recogen a mano tempranamente con el fin de conservar la frescura buscada. En frío se obtiene el mosto por sangrado inmediato de la uva despalillada y seleccionada. Una fermentación lenta a unos 15 grados deviene en un vino floral y expresivo que se redondeará con un ligero trabajo sobre lías durante un mes. Este proceso aporta la sensación táctil grasa y sedosa que le caracteriza.

NOTA DE CATA: Color rosa palo, piel de cebolla. Aroma intenso, elegante frutal que nos trae recuerdos de cereza, granada, sandia, frutos rojos... así como notas balsámicas y florales. Es sabroso, con gran personalidad y volumen. Su acidez, en perfecto equilibrio y el suave paso por boca, nos regala un final largo y fresco .

VIÑEDO

Edad media: 10% de 8 años y resto hasta 15 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: Invierno frío, y verano caluroso , seguido de un Septiembre algo mas fresco , que nos permitio alargar el ciclo de maduración hasta mediados de Octubre, que apporto el equilibrio de frescor y madurez optima , dando vinos aromáticos , frescos y con muy buena capacidad de envejecimiento.

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.

