

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.): 3 ha. de viñedo propio y 50 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 Mediterraneo con matices atlanticos. 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.

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 17.000 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 2017



BODEGAS OBALO

ORIGEN: Este vino nace con la intención de encarnar la esencia de la tempranillo riojano, mostrando su frutuosidad sin renunciar a la potencia táctil de los vinos de corte moderno, que es su marca diferencial.

PRODUCCIÓN TOTAL: 37.000 botellas 0,75l

COSECHA: 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Durante el invierno y la primavera en Rioja se registraron temperaturas medias relativamente frías, siendo el verano extremadamente seco y caluroso. A principios de Setiembre se constató una muy buena evolución del fruto que dio lugar a una vendimia temprana a finales de Setiembre, proporcionando vinos potentes y maduros.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Selección de viñedos más frescos para dar relevancia a los aromas frutales. La uva pasa por dos mesas de selección, despallado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica se elige el momento de descube y prensado por cata. Realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable para después pasar por un proceso de crianza sobre lías y microoxigenación durante 4 meses.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 10% de 8 años y resto hasta 25 años

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.

NOTA DE CATA:

Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media. Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, propias del tempranillo, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela. Un ligero toque especiado remata al final. Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez propia de una añada fresca y un final balsámico que redondea este seductor vino joven.

MARIDAJE:

Carnes blancas y pescados grasos. Arroces y pastas. Quesos cremosos y foie.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.79 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/L

PUNTUACIONES:

JOSH REYNOLDS: Obalo 2015

90ptos

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.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Obalo

D.O. Ca Rioja

AÑADA 2017

VARIEDAD 100% Tempranillo