

## NOTA DEL ENOLOGO

Con un estilo muy riojano , elaboramos este *moderno* crianza en el que la fruta y la barrica se dan la mano. a los matices de frutas y cereza roja se le acoplan los especiados de canela y regaliz. Una muy buena elección para platos no muy condimentados



Juan Carlos, enologo

**PRODUCCIÓN:** 72.580 botellas 0,75l botellas

**CRIANZA:** 12 Meses en barrica francesa y americana.

**VARIEDAD:** 100 % Tempranillo

**GRADO ALC.:** 14% Vol

**ACIDEZ TOAL** 4,90 (grs/l) **AZUCAR RESIDUAL** :2,3 (grs/l)

**ELABORACIÓN:** Las uvas pasan por dos mesas de selección, despallado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica y maloláctica en depósito se trasiega a barrica.

**NOTA DE CATA:** De color rojo rubí y capa media-alta. Intensidad aromática de frutas rojas maduras y frutos negros que se descubren sobre un fondo balsámico. De entrada firme y paso sedoso, deja un final largo de notas de madera especiadas.

## VIÑEDO

**EDAD MEDIA:** Entre 25 y 30 años

**Altitud:** entre 700- 400 m

**SUELO:** Arcillo calcáreo con buena proporción de cantos rodados y gravas que permiten un buen drenaje. Son tierras pobres situadas en laderas bien iluminadas y orientadas al sur.

**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:

Calificada como MUY BUENA , cabe destacar su calidad a nivel de gran equilibrio en los diferentes estados de la uva en la viña. Se trata de una añada en la que destaca la frescura y elegancia de los vinos, así como su alto poder de envejecimiento por la buena relacion entre acidez y grado alcohólico.

Gran calidad aromática y excelente madurez fenólica, que provoca profundidad y persistencia en boca , ensamblado con los aportes de la barrica.



## 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.