

NOTA DEL ENOLOGO

Obalo Blanco es la novedad de nuestra bodega, el eslabón que nos faltaba para completar la gama de nuestros vinos. Ya que estamos en una zona vitícola privilegiada, hemos apostado por seleccionar viñedos de viura vieja en las laderas próximas a la montaña.

La fermentación en barrica le aporta la boca y complejidad a la viura.



Juan Carlos, enólogo

PRODUCCIÓN: 5,980 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% viura

GRADO ALC.: 13 % Vol.

Acidez total: 6,5 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 3,2 g/L.

ELABORACIÓN: Seleccionamos del orden de 20 parcelas de viura que por altura y orientación aporten boca y frescura en el vino. Una fermentación lenta en barricas nuevas y el posterior trabajo sobre lías durante 5 meses le aportan la sensación táctil grasa y sedosa, que complementa con la importante acidez.

NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Aroma intenso, elegante y frutal que nos recuerda a flores blancas, azahar, hinojo y cítricos, dando paso a ligeras notas tropicales. Es sabroso, con gran personalidad y volumen. Su acidez, en equilibrio con la sutil madera le dan un suave paso por boca, y nos regala un final largo y fresco con connotaciones atlánticas.

VIÑEDO

Edad media: Del orden de 40 años

Altitud: Promedio 650 metros.

Suelo: Pobre, sílice-calcáreos con gran proporción de tierra caliza, y profundos. Los cantos rodados y grabas proporcionan un buen drenaje y una buena retención hídrica.

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: Un invierno frío, seguido de un verano extremadamente caluroso, que nos obliga a adelantar la vendimia a la 2ª semana de Septiembre, con el fin de respetar los aromas frutales propios de la variedad, y preservar la acidez y equilibrio.

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.

