

NOTA DEL ENÓLOGO

Obalo Rosado se elabora a partir de un viñedo en altura lo que le da de una gran frescura y una deliciosa expresión floral. Se trata de un vino juvenil y desenfadado que combina a la perfección con pastas y arroces y con gran variedad de aperitivos.

BODEGAS OBALO, S.L.

Ctra. Nac. 232A, km 26
26339 ABALOS La Rioja
B-15896004

Andrew Halliwell, Enólogo Gerente

PRODUCCIÓN: 27.200 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALC.: 13 % Vol.

Acidez total: 5,9 g/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,9 g/L.

ELABORACIÓN: Las uvas procedentes de parcelas con edades entre 5 a 15 años, 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 despallada y seleccionada. Una fermentación lenta a unos 15°C 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 frutal elegante que nos trae recuerdos de cereza, granada, sandía, 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: Un invierno frío, seguido de una primavera fresca y lluviosa dieron paso a un verano muy seco. Afortunadamente llegaron unas lluvias tímidas en septiembre, que fueron un alivio para el viñedo. Un otoño fresco ralentizó el proceso de la maduración de las uvas que fueron vendimiados el 4 de octubre en estado óptimo con notas frutales y una acidez refrescante.

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.

