

# ÓBALO BLANCO | 2020

Una selección de más de veinte parcelas en la sonsierra riojana

95% VIURA - 5%  
CHARDONNAY

## Datos técnicos



**D.O.C.a.:** Rioja  
**Producción:** 5.088 botellas 0,75l  
**Grado alcohólico:** 13% vol.  
**Acidez:** 6,2 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** 0,41 g/L  
**pH:** 3,32

## Elaboración



**Crianza:** Fermentación lenta en barricas nuevas y el posterior trabajo sobre lías durante 3 meses.

**Proceso:** Seleccionamos del orden de 20 parcelas de viura que por altura y orientación aporten boca y frescura en el vino. La parcela de Chardonnay esta ubicada sobre los 600mts de altitud.

## 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. Se marca la cremosidad final.

## Viñedo



**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.

**Altitud:** Un promedio de 650 metros

**Edad media:** 40 años

**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.

## Puntuaciones



Wine Enthusiast: 91 | Guía Peñín: 90

