

# ÓBALO LAS ARENAS | 2017

Un reserva moderno de gran complejidad

100% TEMPRANILLO

## Datos técnicos



**D.O.C.a.:** Rioja  
**Producción:** 19.757 botellas 0,75l  
**Grado alcohólico:** 14,5% vol.  
**Acidez:** 5,3 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** 0,5 g/L  
**pH:** 3,65

## Elaboración



**Crianza:** 18 meses en barrica y permanencia de 3 años en botella

**Proceso:** La maceración prefermentativa se hace en frío durante 5 días. Fermentación en tinas de madera con temperatura controlada y la fermentación maloláctica en barrica. Filtración suave.

## Nota de cata



Color violeta oscuro e intenso. Aromas a mora, violeta, chocolate negro, anís y tabaco. Sabores a fruta negra madura y frutas del bosque bien integradas con la madera. Es un vino estructurado con un final vibrante, concentrado y persistente en boca, revelando notas especiadas y florales.

## Viñedo



**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.

**Altitud:** 400-700 metros

**Edad media:** 65-90 años

**Clima:** Predominantemente Mediterraneo con matices Atlánticos. Inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez polifenólica de la uva.

## Puntuaciones



Tim Atkin: 92 | James Suckling: 92 | Guía Gourmets: 91

