

# ÓBALO LA ENCINA | 2019

Obalo La Encina refleja nuestra forma de entender la Sonsierra riojana

100% TEMPRANILLO

## Datos técnicos



**D.O.C.a.:** Rioja  
**Producción:** 55.000 bottles 0,75l  
**Grado alcohólico:** 14,5% vol.  
**Acidez:** 5,2 g/L (tartaric acid)  
**Azúcar residual:** 0,5 g/L  
**pH:** 3,69

## Elaboración

**Crianza:** 14 meses en barrica de roble francés



**Proceso:** Procedente de parcelas 100% tempranillo con una media de 60 años de edad enclavadas en la sonsierra riojana. La fermentación se hace en depósitos de pequeño volumen respetando la diferenciación de parcelas que producen un vino con un buen potencial de crianza.

## Nota de cata



De profundo color cereza picota y capa profunda. Aromas de frutos rojos, cerezas, ciruela y higos, con sutil aporte de la madera en segundo plano. Amplio y contundente en boca, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta sobre los especiados de la barrica, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen posgusto.

## 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:** 40-70 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

Guía Peñín: 91

