



OBALO ROSADO | 2022

La sutileza de la sonsierra riojana

100% TEMPRANILLO

obalo

Datos técnicos

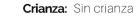


D.O.C.a.: Rioja

Producción: 28.000 botellas 0,75l Grado alcohólico: 14% vol. Acidez: 5,4 g/L (tartárico) Azúcar residual: 1,2 g/L

pH: 3,30

Elaboración





Proceso: Las uvas 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 despalillada 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.

Nota de cata



Color rosa palo, piel de cebolla. Aroma frutal elegante que nos trae recuerdos de cereza, granada, sandia, 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



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: 8-15 años

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.

Puntuaciones Guía Peñín: 90



