ÓBALO bodegas

Enólogo: Andrew Halliwell

ÓBALO SAN ROQUE | 2020

Su versatilidad y frescura lo hacen perfecto para el tapeo más desenfadado

100% TEMPRANILLO

Datos técnicos

D.O.C.a.: Rioja
Producción: 82.331 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez: 4,8 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 0,66 g/L
pH: 3,64

Elaboración

Crianza: Sin crianza

Proceso: Selección de viñedos de los sitios más frescos. La uva pasa por dos mesas de selección, despalillado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica se elige el momento de descube y prensado por cata. Realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable para después pasar por un proceso de crianza sobre lías en barricas de roble francés.

Nota de cata

Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media. Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela. Un ligero toque especiado remata al final. Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez propia de una añada fresca y un final balsámico que redondea este seductor vino joven.

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: 9-25 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

James Suckling: 90