

# OBALO ROSADO | 2023

La sutileza de la sonsierra riojana

100% TEMPRANILLO

## Datos técnicos



**D.O.C.a.:** Rioja  
**Producción:** 23.400 botellas 0,75l  
**Grado alcohólico:** 14% vol.  
**Acidez:** 5,9 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** < 2 g/L  
**pH:** 3,27

## Elaboración

**Crianza:** Sin crianza



**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, sandía, 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.

