



ÓBALO

LA ENCINA

(C R I A N Z A)



DO

La Rioja Alta, España



Uvas

100% Tempranillo



Temperatura

15 - 17 °C



Specs

Crianza de 14 meses en barrica



ABV

14.5%

Notas de cata

Visual: Profundo color cereza picota y capa profunda.

Nariz: Aromas de frutos rojos de pepita, cereza y ciruela, con buen aporte de la madera en segundo plano. Afrutado notas lácticas (yoghurt) y mentoladas.

Boca: Amplio y de taninos delicados, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta madura sobre los especiados de la barrica, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen postgusto.

Maridaje

Estofados, caza, platos preparados con setas y quesos ahumados

Otros

El Óbalo La Encina refleja la forma de sus productores de entender la Sonsierra Riojana, con terrenos con muy buena insolación que permiten una maduración completa de la fruta. Es un vino de corte moderno que busca la máxima expresión de la combinación de viñedos de los que procede. Elaboran cada parcela que compone este vino por separado, sabiendo que cada una de ellas dará cualidades diferentes. Con todas ellas crean un vino equilibrado y lleno de matices.

Empaque

Borgoña 750 ml
6 ud. por caja

Producción

65,730 botellas
Añada: 2017

Premios

91 Guía Peñín (2018)
90 Tim Atkin MW
