ÓBALO

LAS ARENAS

(RESERVA O GRAN RESERVA)

OBALO bodegas

DO

La Rioja Alta, España

Uvas

100% Tempranillo

Temperatura

16 - 18 °C

Specs

Crianza de 18 meses en barrica y permanencia de 2 años en botella (por encima de los mínimos de la DO).

ABV

14.5%

Notas de cata

Visual: Cereza intenso.

Nariz: Hierbas secas, roble cremoso, fruta negra, notas almizcladas. Notas de hoja de tabaco y especies (cardamomo, clavo y canela).

Boca: Potente, fruta seca como dátil e higo, notas de café y chocolate, especiado, taninos bien pulidos.

Maridaje

Caza mayor y menor, guisos, estofados, quesos cremosos y foie.

Otros

Selección de viñedos antiguos, bien equilibrados y con exposición solar sur. Terrenos calizos y pobres, que generan rendimientos limitados. Vinos elaborados pensando en la potencia, fruta, elegancia y complejidad. Con maloláctica en barrica y crianza sobre lías.

Empaque

Bordelesa 750 ml
6 ud. por caja

Producción

15,424 botellas
Añada: 2016

Premios

92 Guía Peñín
90 Tim Atkin MW