



ÓBALO

SAN ROQUE

(JOVEN)

OBALO
bodegas



DO

La Rioja Alta, España



Uvas

100% Tempranillo



Temperatura

16 °C



Specs

Viñas de 25-30 años. Se termina con crianza breve en madera de roble francés



ABV

14%

Notas de cata

Visual: Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media.

Nariz: Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, propias del tempranillo, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela y un ligero toque especiado remata al final.

Boca: 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.

Maridaje

Carnes blancas, pescados grasos, arroces, pastas, queso cremosos y foie.

Otros

El vino más joven de Bodegas Óbalo, es frutal, sabroso y con la plenitud en boca que le da un leve paso por bodega. Su versatilidad y frescura, gracias al cruce de vientos fríos del cerro del mismo nombre, lo hacen perfecto para el tapeo más desenfadado.

Empaque

Borgoña 750 ml
6 ud. por caja

Producción

30,130 botellas
Añada: 2020

Premios

90 James Suckling
