

D.O. Ca Rioja

Dirección: Carretera N232a Km26

26339 Abalos La Rioja

Página web: bodegaobalo.com

Año de fundación: 2006

Producción media anual: 300.000 botellas



BODEGAS OBALO

Subzona: Bodegas Obalo respira la tradición vinícola riojana al estar situada en La Rioja Alta, en una localidad como Álalos, entre los pueblos de San Vicente de La Sonsierra, Labastida, Samaniego o Párganos, que constituyen el corazón de una zona vinícola considerada como una de las mejores del mundo. Se beneficia además de la valiosa influencia de la Sierra Cantabria que frena los frentes fríos del Norte y hace de canal de los vientos Atlánticos.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 2 ha. de viñedo propio y 40 ha. de viñedo controlado.

Ubicación: laderas de la Sierra Cantabria, orientadas al sur y zonas de valle y en las ondulaciones del paisaje en terrazas.

Altitud: entre 700- 400 m

Clima: predominantemente mediterráneo, muy influenciado por la Sierra Cantabria que frena los fríos vientos atlánticos.

Precipitaciones medias: 499 mm/año

Suelos: arcillo calcáreo formado por calizas, margas y areniscas. Son tierras pardo-amarillentas, pobres y con poca capacidad de retención de agua que, junto con la limitada pluviometría, produce rendimientos bajos y uva concentrada en aromas y color de gran calidad.

Edad del viñedo: pequeñas viñas viejas entre los 40 y 90 años

Sistema de poda: vaso en forma de candelabro de 3 brazos

Marco de plantación: 2,5x1,2m

Densidad de plantación: 3.300 plantas/ha

Producción media: 4000-4500 Kg/ha

Variedad: Tempranillo

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): Pequeños depósitos de 17.000,12.000 y 10.000 litros en acero inoxidable, así como tinas de roble francés de 7.500 litros para poder vinificar cada parcela por separado y respetar las diferentes cualidades de cada uva.

Crianza: 900 barricas de roble francés de diversas tonelerías y tostados, tanto nuevas como de uno, dos y hasta 3 usos. Esto nos permite la integración lenta de la madera con el fin de potenciar -sin enmascarar- las virtudes de la uva y del mismo modo nos amplía el juego del coupage.

Vinos: Obalo Rosado, Obalo Joven, Obalo Crianza y Obalo Reserva.

OBALO ROSADO 2017

ORIGEN: Obalo Rosado completa la gama de tempranillos expresivos de la variedad y de la añada, queriendo dibujar un vino rosado con la personalidad, intensidad y frescura de la región y de la bodega. Este rosado, fresco, intenso y sutil, ha sido elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes de la Sonsierra riojana. Para tomar solo como aperitivo, o acompañando arroces, pastas, pescados o platos de cocina exótica.

PRODUCCIÓN TOTAL: 22.650 botellas

COSECHA: 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Invierno frío, rigurosa helada tardía y verano extremadamente cálido y seco, alcanzando el equilibrio de madurez hacia el 25 de Setiembre. Uva muy sana, de peso bajo y maduración óptima que dio vinos rotundos en boca, frutales, con buen color.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: sin crianza

ELABORACIÓN: Las uvas procedentes de parcelas con edades entre 5 a 25 años, con vocación de Joven, se recogen a mano tempranamente con el fin de conservar la frescura buscada. En frío y en fase acuosa se obtiene el mosto por sangrado casi inmediato de la uva despalillada y seleccionada. Una fermentación lenta a unos 15 grados deviene en un vino frutoso y expresivo que se redondeará con un ligero trabajo sobre lías durante un mes. Este proceso aporta la sensación táctil grasa y sedosa que le caracteriza.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 5 – 25 años

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..

CLIMA: La Sierra Cantabria al norte protege de los vientos fríos creando un microclima con inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez de las uvas.

NOTA DE CATA:

Color rosa palo, piel de cebolla. Aroma intenso, elegante frutal que nos trae recuerdos de cereza, granada, sandía, frutos rojos... así como notas balsámicas y florales. Es sabroso, con gran personalidad y no exento de volumen. Su acidez, en perfecto equilibrio y el suave paso por boca, nos regala un final largo y fresco.

MARIDAJE:

Carnes blancas y pescados, tapas, arroces, pastas y comida oriental.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13 % vol.

ACIDEZ TOTAL: .6,1 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/L

BODEGAS OBALO NACE EN 2006 en el corazón de la Sierra Cantabria, situada en un enclave único. Avanteselecta, arrancó este proyecto con la intención de obtener lo mejor de una zona que ha demostrado que es capaz de dar algunos de los mejores vinos del mundo.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Obalo

D.O. Ca Rioja

AÑADA 2017

VARIEDAD 100% Tempranillo

CRIANZA sin barrica

ENOLOGO: Juan Carlos Martínez