



FLM

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Garnacha 20%

Crianza: 8 meses en barricas de Roble

% Alcohol: 13,5%

Clima y Suelo: En el privilegiado suelo calizo del Valle de Secastilla, en la provincia de Huesca, profundo e inclinado, surge nuestra vid. El clima semihúmedo de la parte más alta del Somontano, donde se encuentran nuestros viñedos, también es clave para conseguir una uva de gran calidad. Nuestros inviernos fríos y lluviosos, y unos veranos suaves y soleados, resultan idóneos para la maduración del grano.

Textura franco arenosa con mucho cascajo lo que nos da suelos poco fértiles.

Cata:

Color: Rojo intenso, con matices granates.

Nariz: Compleja, frutal, especiada y mineral.

Destaca fruta negra, pimienta y punta de lápiz.

Boca: Redondo, voluminoso y equilibrado con un tanino muy maduro.

Temperatura de servicio: 16°C

