



Sueños de Obergo

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Chardonnay

Crianza: 2 meses con sus lías en depósito.

% 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 pajizo brillante, borde verdoso.

Aroma elegante, flores blancas y notas frutales y balsámicas.

Agradable, con buena acidez, equilibrado.

Temperatura de servicio: 8-10°C

