



Obergo Varietales

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Cabernet Sauvignon

Crianza: 18 meses en barricas de Roble

% Alcohol: 15%

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 cereza picota con alta intensidad

Nariz: Excelente intensidad y complejidad, destacando la fruta roja y negra, almibarada, el tilo, la pimienta, las hierbas aromáticas, el incienso, el chocolate y los toques ahumados.

Boca: Elegante, voluminoso y muy glicérico con una buena acidez. Vino largo, persistente y sabroso.

Temperatura de servicio: 16°C

