



Obergo Expression Blanco

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Chardonnay y Sauvignon Blanc

Crianza: 6 meses en barricas de 300 l.

% 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: Amarillo limón, limpio y brillante.

Nariz: Aromas intensos, destacando frutas blancas, cítricas y tropicales. Toques de pastelería y cierto matiz mineral.

Boca: Entrada dulce, fresco en el medio paladar y de graso recorrido.

Temperatura de servicio: 8-10°C

