



Obergo Expression Tinto

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha

Crianza: 8 meses en barricas de roble de 300 l.

% Alcohol: 14%

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: Aromas complejos, frutales, especiados y minerales. Fruta negra, pimienta, clavo y punta de lápiz.

Boca: Redonda, voluminosa, con tanino maduro.

Temperatura de servicio: 16°C

