



Obergo Garnacha

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Garnacha

Crianza: 6 meses en barricas 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 cereza picota

Nariz: excelente complejidad, destacando fruta roja y negra, tilo, pimienta y plantas aromáticas.

Boca: Elegante, voluminoso y glicérico.

Tanino sedoso. Vino persistente y sabroso.

Temperatura de servicio: 16°C

