



GRAPELIFE

# OBALO LA ENCINA CRIANZA



Spanje - Rioja

## PROEFNOTITIE

Diep rood van kleur. Geuren van bramen, zwarte kersen, viooltjes en specerijen. Zet vol in met een evenwichtige afdrank.

## PRODUCENT

Obalo

## DRUIVENSOORTEN

Tempranillo

## SLUITING

Kurk

## CATEGORIE

Rood

## ALCOHOLPERCENTAGE

14.5%

## SMAAKPROFIEL

Bramen, zwarte kersen, specerijen

## WIJN&SPIJS

Stevige stoofschotel, wild, wilde paddenstoelen en kazen

## VINIFICATIE

Nadat de druiven per perceel worden geoogst worden deze ook individueel op kleine fusten vergist. Dit gebeurt om het karakter per perceel te behouden. Dan wordt 50% van de wijn gerijpt op nieuwe eikenhouten fusten van Franse origine en de resterende 50% op gebruikte fusten voor 12 maanden. Vervolgens rijpt de fles voor 12 maanden op het bodega.



## ACHTERGROND INFO

Bodegas Obalo werd in 2006 opgericht door de Spanjaard Manuel Jove. De Bodega bevindt zich in Ábalos, een kleine 30 km ten westen van Logroño tussen San Vicente de La Sonsierra en Samaniego. Hier loopt ook de grens tussen de Rioja Alavesa en de Rioja Alta.

Obalo heeft 40 hectare onder haar beheer en maakt gebruik van 40 tot 90 jaar oude tempranillo wijnstokken. De gisting en rijping van de verschillende percelen gebeurt separaat. Obalo gebruikt voor de rijping van de wijn uitsluitend Frans eikenhout.



GRAPELIFE