

Bodegas Obalo 'San Roque' Joven

Proefnotitie: Kersenrood van kleur. Tonen van kersen en aardbeien in de neus. Fluweelzacht met een kruidige afdronk.

Specificaties:

Producent Obalo
Druivensoorten 100% tempranillo
Land van herkomst Spanje
Streek / Gebied Rioja
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: kersen, aardbeien, kruiden

Vinificatie: Nadat de druiven per perceel worden geogst 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 6 maanden.

Wijn & spijs: Steak, pasta- en rijst gerechten, tapas en Manchego kaas.

Awards: "GEUR: zwoel, jammig, rijp, kersen
SMAAK: dik en machtig, rijp, ontwikkeld"
- 14,5/17 pnt. - Perswijn

"Jonge bodega: anno 2006. Eigentijdse stijl daardoor. Niet zo'n old school Rioja waarvan het lijkt dat de kabinetskast van mijn opoe zaliger erin heeft liggen weken. Direct op koel rood en zwart fruit gemaakt. Subtiel, verkwikkend en een eigenwijs pepertje op de nastoot. Houdt van eigentijdse lammetjes: niet te oud por favor", **Harold Hamersma in DGH, beoordeeld met een 8,5**

Achtergrondinformatie: 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.

