

Bodegas Obalo Las Arenas Reserva

Proefnotitie: Violet van kleur. Aroma's van bramen, kersen, donkere chocolade, specerijen en tabak. Zet vol en krachtig in met verfijnde tannine. De afdronk is lang en complex.

Specificaties:

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

Smaakprofiel: bramen, donkere chocolade, specerijen

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 36 maanden op het bodega.

Wijn & spijs: Steak, stoofschotels en rijpe kazen

Awards: 92/100 pnt. – **James Suckling**

“GEUR: fijn hout, kersen, fruit, kokos, vanille
SMAAK: dik, verleidelijk, warm, hint vluchtig, machtig”
- **16,5/17 pnt. – Perswijn**

“Klassieke rioja reserva. Gewoonlijk met bedaagd, uitgerijpt rood fruit, ingelopen suede schoenen, kalfslederen elfenbankjes, truffel, lapsang-souchongthee, vanillestokjes, sigarendoosjes en bibliotheken waar de tijd heeft stilgestaan en alleen een kraakje van de lambrisering een keer per acht jaar de stilte doorbreekt. Hoe maakt een jonge bodega nu zo'n reserva? Met respect voor de old school; toch enigszins een eigentijdse scholengemeenschap. Wat rumoeriger, levendiger en dynamischer!”, **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.



