



Obalo San Roque



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS OBALO

 D.O.Ca. RIOJA

 TINTO

 100% TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE PARA DESPUÉS PASAR POR UN PROCESO DE CRIANZA SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media

-*AROMA*: Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, propias del tempranillo, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela

-*SABOR*: Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez propia de una añada fresca y un final balsámico que redondea este seductor vino joven