

Obaya

SELECCIÓN



Características

Varietalidad: tempranillo y garnacha

Región: Vino de mesa procedente de viñedos en los alrededores de Fuenmayor (La Rioja).

Viticultura: Vendimia manual y a máquina. Viñas de entre 50 años (cultivadas en vaso) y los 20 años (cultivadas en espaldera).

Elaboración: El vino se cría en barricas de segundo y tercer año durante 4 meses. Luego, permanece en el depósito con sus lías para mantener el frescor y la fruta.

Nota de cata

De color rojo púrpura, brillante. En nariz es muy afrutado: aromas de frutos rojos y notas tostadas. En la boca es fresco, aterciopelado, con un postgusto suave.

Maridaje

Nuestra filosofía se basa en la viña y en la uva. Queremos compartir lo mejor de la vida: un buen vino para cualquier momento a un precio asequible. Por eso recomendamos Obaya con comidas sencillas, guisos, arroces y pastas. También es el vino perfecto para tapas y reuniones informales.,