



Caramelos de Obergo

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Garnacha

Crianza: : 4 meses con sus lías en barrica de roble 225 l.

% Alcohol: 13,5%

Clima y Suelo: En el privilegiado suelo calizo del Valle de Secastilla, en la provincia de Huesca, profundo e inclinado, surge nuestra vid. El clima semihúmedo de la parte más alta del Somontano, donde se encuentran nuestros viñedos, también es clave para conseguir una uva de gran calidad. Nuestros inviernos fríos y lluviosos, y unos veranos suaves y soleados, resultan idóneos para la maduración del grano.

Textura franco arenosa con mucho cascajo lo que nos da suelos poco fértiles.

Cata:

Color: Rojo intenso con reflejos granates

Nariz: Divertida con toques de gominola, fresa y violeta con ciertos matices minerales.

Boca: Golosa, redonda y larga.

Temperatura de servicio: 16°C

