



Obergo Rosée

D.O. Somontano

Bodega: Obergo

Variedad: Merlot

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 piel cebolla.

Aroma elegante. Floral, hierbas de tocador.

Buena acidez, potente, sabroso y fresco

Temperatura de servicio: 8-10°C

