



Valdegarú

DOS REGIONES. MISMO CORAZÓN

RIOJA

denominación de origen calificada

Desde la experiencia del trabajo en viña vieja, la bodega abre un nuevo horizonte en una nueva tierra:

La Rioja alavesa.

Dos tierras, mismo corazón. Valdegarú es un vino de Tempranillo fermentado en depósitos de hormigón y con una ligero paso por diferentes barricas de 500 litros.

Un Rioja diferente que no se ciñe a nada estipulado, tal y como son todos los vinos de Bodegas Obergo.

FICHA TÉCNICA

Grado:	14%
Tipo de Uva:	100% Tempranillo
Altitud viñedo:	400 m
Viñedo:	Valdegarú
Suelo:	Calizas y arcillas
Edad del viñedo:	40-50 años
Sistema de conducción:	Espaldera/vaso
Crianza:	6 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Fase visual:	Color burdeos intenso con bordes violetas.
Fase olfativa:	Excelente complejidad, destacando fruta negra, regaliz, clavo y especias.
Fase gustativa:	Intenso y largo. Volmen extraordinario con un tanino suave. Increíble traslación de la fruta negra en boca.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas de cortes contundentes magros. Chuleta,

Recomendación: Chuletilas al sarmiento.

Foie y quesos añejos, secos.

Comida internacional: Grilled T-bone, stews, Korean BBQ, Carpaccio.