

GUÍAPEÑÍN

91



OBERGO

Parcelario

Selección de viñedos que hablan por sí mismos.

Reflejo de un entorno original, paisaje de laderas y barrancos; viñedos y piedras; encinas y sotobosques en el Valle de Secastilla.

Tres variedades que seducen por su elegancia natural. Tres suelos diferentes y una misma altura: 700 metros.

Un nuevo concepto de interpretar la singularidad.

FICHA TÉCNICA

Añada: 2015
Alcohol: 14.5%
Coupage: 40% Cab, 30% Merlot, 30% Garnacha
Tamaño botella: 0.75L
Altitud viñedo: +650 m
Parcela: Finca La Mata y Finca La Laguna
Suelo: Cantos rodados y arcillas
Edad viñedo: 20-50 años
Sistema: Cordón doble
Vinificación: 18 meses en barricas nuevas.

NOTAS DE CATA

Fase visual

Granate

Fase olfativa:

Fruta roja y melocotón. Pimiento verde y especias. Complejidad alta.

Fase gustativa :

Intenidad alta, con gran volumen y unos taninos pulidos.
Armonioso y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas marinadas, ternera y carne de caza.

Quesos curados, chorizos y embutidos.

Recomendación:
Caldereta de ciervo y setas del Pirineo.

Cocina internacional: Churrasquería brasileña, asado argentino, estofados típicos británicos, salchicha bratwurst alemana.



P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S

GUÍAPEÑÍN

91



OBERGO

Parcelario

Selection of vineyards that speak for itself.

It's the reflection of a original environment: a hills and cliffs landscape; vineyards and stones; holm oks and underbrush in the Secastilla Valley.

Three varieties that seduct by its natural elegance. Three different soils at the same altitude: 700 m.

A new concept to interpret singularity.

TECHNICAL SHEET

Vintage: 2015
Alcohol vol.: 14.5%
Coupage: 40% Cab, 30% Merlot, 30% Garnacha
Bottle size: 0.75L
Vineyard altitude: +650 m
Vineyard: Finca La Mata and Finca La Laguna
Soil: Clays and pebbles
Vineyard age: 20-50 years
Vine training: Double cordon - horizontal wire-
Winemaking: 18 months in oaks

TASTING NOTES

Visual: phase

Garnet

Olfative phase

Red fruit and peach. Capsicum and species. Complex.

Gustatory phase:

High intensity, big volume and silky tannins. Harmonious and persistent.

FOOD PAIRING

Beef, marinated red meats and wild meat stews.

Hard cheeses, chorizo and other cold meat.

Our recommendation:
Deer and Pyrenees mushrooms stew.

International food: Brazilian churrascaria, Argentinian asado, traditional British stews, German bratwurst.

P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S