

L'OBAGA " Un Priorat transgresor"

L'OBAGA Blanc

"Un blanco con alma de Priorat"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2022

Producción: 1.368 botellas.

Variedades: Garnacha Tinta (Blanc de Noirs).

Origen: Viñedos de garnacha de terrazas de hasta 40 años de edad, recolectadas en parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta.

Elaboración: Vendimia manual, fermentación en depósito de acero inoxidable, previa prensada y posterior embotellado.

Nota de cata, por Mari Rivero, Enóloga Vinícola del Priorat: "Vino blanco, amarillo pálido, en nariz encontramos fruta blanca en un inicio, pero también una posterior nota a frutas tropicales. En boca es goloso, untuoso y agradable al paladar. Muestra un gran equilibrio entre acidez y volumen. Es un blanco con carácter de tinto joven, que se disfruta plenamente con un ligero toque de frío."



VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —