

L'OBAGA " Un Priorat transgressor"

# L'OBAGA Blanc

*"Un blanc amb ànima de Priorat"*

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2023

Producció: 1.485 ampolles.

Varietats: Garnatxa (Blanc de Negres).

Origen: Vinyes de garnatxa i de terrasses de fins a 40 anys d'edat, recol·lectades en parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, prèvia premsada i posterior embotellat.

Nota de tast, per Mari Rivero, Enòloga Vinícola del Priorat: "Vi blanc, groc pàl·lid, en nas trobem fruita blanca en un inici, però també una posterior nota a fruites tropicals. En boca és golós, untuós i agradable al paladar. Mostra un gran equilibri entre acidesa i volum. És un blanc amb caràcter de negre jove, que es gaudeix plenament amb un lleuger toc de fred."



VINÍCOLA  
PRIORAT  
— EST. 1917 —

