



# L'OBAGA Rosat

*"La llaminadura del Priorat"*

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2022

Producció: 1.159 ampolles.

Varietats: Garnatxa Negra.

Origen: Vinyes de garnatxa procedents 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, maceració durant 12 hores seguida de premsat; fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Vi rosat de color intens, subtil en nas. No obstant molt ric en boca, aportant fruita vermella com gerds i cireres, un toc especiat amb uns tanins golosos. El seu contingut en alcohol està ben integrat, donant al vi cos i suavitat, amb un bon final en boca. Un vi atractiu per gaudir fred i en qualsevol àpat d'estiu."

L'OBAGA " Un Priorat transgressor"

VINÍCOLA  
— DEL —  
PRIORAT  
— EST. —  
1917



VINÍCOLA  
PRIORAT  
— EST. 1917 —