

OBERGO



GARNACHA BLANCA

Una joya vinícola que captura la pureza de la tierra y la frescura de la vid.

Garnacha blanca en su máxima expresión.

Aromas intensos que nos envuelven en flores, cítricos bañados por el sol y hierbas que evocan brisa marina.

La caricia mineral de los suelos pizarrosos perdura como recuerdo de la tierra que lo vio nacer.

FICHA TÉCNICA

Añada:	2024
Grado:	12%
Tipo de Uva:	Garnacha Blanca
Altitud viñedo:	+670 m
Viñedo:	Cudiella
Suelo:	Pizarroso
Edad del viñedo:	10 años
Sistema de conducción:	Espaldera
Crianza:	6 meses en barricas nuevas de roble frances.

NOTAS DE CATA

<i>Fase visual:</i>
Amarillo pálido, limpio y brillante.
<i>Fase olfativa:</i>
Aromas intensos, destacando frutas blanca, cítricas.
Carácter cremoso.
y cierto matiz mineral.
<i>Fase gustativa:</i>
Fresco, untuoso y con un punto de tensión proveniente de la altitud del viñedo.

MARIDAJE

Marisco , pescados, aves y carne de ibéricos

Quesos no muy grasos, parrillada de verduras y pasta

Recomendado: Rodaballo a la gallega.