

## Bodegas Obalo La Encina Crianza

**Proefnotitie:** Diep rood van kleur. Geuren van bramen, zwarte kersen, viooltjes en specerijen. Zet vol in met een evenwichtige afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Obalo  
**Druivensoorten** tempranillo  
**Land van herkomst** Spanje  
**Streek / Gebied** Rioja  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14,5%

**Smaakprofiel:** bramen, zwarte kersen, specerijen

**Vinificatie:** Nadat de druiven per perceel worden geoogst worden deze ook individueel op kleine fusten vergist. Dit gebeurt om het karakter per perceel te behouden. Dan wordt 50% van de wijn gerijpt op nieuwe eikenhouten fusten van Franse origine en de resterende 50% op gebruikte fusten voor 12 maanden. Vervolgens rijpt de fles voor 12 maanden op het bodega.

**Wijn & spijs:** Stevige stoofschotel, wild, wilde paddenstoelen en kazen

**Awards:** 92/100 pnt. – **James Suckling**  
90/100 pnt. – **Wine Enthusiast**

“GEUR: rood fruit, bessen, kersen, specerijen.  
SMAAK: soepel, rond, zacht, toegankelijk”  
- **14,5/17 pnt. – Perswijn**

“Toe aan een opwarmer? Hier is hij. Rond en mollig, met gesmoorde bosvruchten, laurierdrop, pepertje en mediterrane kruiden. Rijk en rijp. Gemaakt voor bij hartige stoofschotels en pittige kaas, maar bepaald geen straf om zomaar bij te relaxen. Heel veel wijn voor de prijs”. - **Winelife**

“Proef de Joven, de jeugd-rioja van Obalo. In deze bewijst wijnmaker Manuel Jove dat hij ook de kunst van het eiken beheerst. Geholpen door het uitstekende jaar met een duidelijke signatuur in zijn rood: een nadrukkelijk pepertje. Proef ook zijn reserva zodoende. Uitstekende contemporaine rioja; stevig zonder streng te worden. Vol, aards, iets zoet van het hout en rijpe kersen. Goed sappig en mooie zuren. En jawel, dat pepertje. Goed!”, **Harold Hamersma in DGH, beoordeeld met een 9-**

**Beoordeling 8,5 – De Wijngids 2020**





**Achtergrondinformatie:** Bodegas Obalo werd in 2006 opgericht door de Spanjaard Manuel Jove. De Bodega bevindt zich in Ábalos, een kleine 30 km ten westen van Logroño tussen San Vicente de La Sonsierra en Samaniego. Hier loopt ook de grens tussen de Rioja Alavesa en de Rioja Alta.

Obalo heeft 40 hectare onder haar beheer en maakt gebruik van 40 tot 90 jaar oude tempranillo wijnstokken. De gisting en rijping van de verschillende percelen gebeurt separaat. Obalo gebruikt voor de rijping van de wijn uitsluitend Frans eikenhout.