

OBAR

DE PUENTE DEL EA



Obar de Puente del Ea 2020 es un homenaje a los Montes Obarenes, la sierra que protege a nuestros viñedos de los excesos del clima del norte.

Sus laderas de roca caliza guardan un alma fresca y mineral, que se expresa con un volumen y una acidez perfecta en este blanco de viura, variedad tradicional en Rioja Alta.

Vivo, estructurado y profundo. Obar habla de una tierra y una viticultura que permiten recorrer un camino de armonía y transparencia, con un elegante equilibrio que se traduce en un vino idóneo para la gastronomía.

Vino blanco fermentado en barricas de roble francés con un trabajo diario de lías con continuos batonages que le aportan volumen en boca y lo hacen largo y glicérico. Crianza de 6 meses en las mismas barricas y otros 6 meses en botella.

A la vista destaca su color amarillo pálido con destellos dorados. A copa parada sobresalen notas de frutos secos (almendra, nuez, crema de cacahuètes) y aromas de pastelería (bollo de leche). Al airear aparecen aromas de frutas tropicales (mango y melocotón). Cremoso al paladar, fresco y largo.



13,5% Vol.
Pescados, mariscos, quesos,
tapas y ensaladas.
Servir entre 8º y 10ºC.



8 437005 169 661

PUENTE
DEL EA

BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguanal, s/n • 26212
Sajazarra, La Rioja (España)
Tel. +34 941 320 405
info@puentedelea.com

www.puentedelea.com