Obergo, referente del vino blanco en la D.O. Somontano

Comunicados | 01/03/2022 | 00:00

Los viñedos de Obergo se encuentran en la parte más alta de la D.O. Somontano. Por eso otorgan un carácter especial a sus variedades de uvas blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer

/COMUNICAE/

Los viñedos de Obergo se encuentran en la parte más alta de la D.O. Somontano. Por eso otorgan un carácter especial a sus variedades de uvas blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer

El vino blanco Somontano cada vez tiene más seguidores. Buen ejemplo de ello, Bodegas Obergo que, por el terreno donde se encuentran sus viñedos y por el clima que acompaña la zona, ofrece vinos blancos, tintos y rosados singulares, y también experiencias únicas en el momento de la cata.

Obergo, situada a 30 km de Barbastro, puede presumir de disponer de su viñedo en laderas pedregosas en la parte más alta de la Denominación de Origen Somontano. Una privilegiada localización que redondea el hecho de que en el pre-pirineo aragonés las uvas blancas alcancen una calidad óptima, para ofrecer vinos redondos con una acidez adecuada.

3 de las variedades de vino blanco en la D.O. Somontano: Sauvignon Blanc, Chardonnay, y Gewürztraminer

Sauvignon Blanc y Chardonnay son dos de las más reconocidas variedades de uva blanca en Somontano. Sus características distintivas se transmiten por diversos factores, como su cepa y su método de vinificación.

Diferencias entre Sauvignon Blanc y Chardonnay

La diferencia entre ambas uvas se puede notar por el contenido de acidez media-alta y la tendencia a desprender aromas frutales y herbáceos que resulta en los vinos Sauvignon Blanc.

Por otro lado, la variedad Chardonnay proporciona vinos secos y ligeramente minerales, cuando no ha sido envejecida en barrica. Asimismo, sabores frescos y frutales, capaces de dejar una impresión duradera en el paladar, tras pasar por barrica.

El origen de la variedad Gewürztraminer no es alemán

La uva Gewürztraminer es, en realidad, originaria de los Alpes Dolomitas italianos y no tolera las sequías estivales. Esta variedad crece mejor en zonas donde las aguas escorrentías de zonas altas riegan lo justo la tierra en la que se cultiva el viñedo. Casualmente, estas condiciones también se dan en Somontano. Y es que, en esta zona, las lluvias oscilan entre los 500 mm – 600 mm de lluvia al año, los mismos que en Alsacia (Francia).

Al sur de Alsacia es donde la Gewürztraminer alcanza actualmente su expresión más refinada, convirtiéndose en la segunda variedad de uva más plantada y la más característica de la región. Sin embargo, y a pesar de las similitudes climáticas, la buena acidez y la maduración óptima que se alcanza en Somontano, otorga como resultado un estilo de vino diferente al de Alsacia.

Los vinos blancos de Obergo

Todos ellos frescos y de un color limpio casi transparente, Sueños de Obergo es un Chardonnay que se caracteriza por sus aromas a flores blancas y sus notas balsámicas. Por su parte, Obergo Expression Blanco, elaborado a partir de uvas Chardonnay y Sauvignon Blanc, con 6 meses en barrica de roble americano, destaca por su recuerdo a frutas blancas, cítricas y tropicales en su fase olfativa. Además, Obergo Gewürztraminer, cuya vid se encuentra a más de 650 metros de altitud, también reposa en barricas de roble americano y francés, resultando un vino equilibrado con aromas a jazmín. Los tres vinos maridan a la perfección con platos de pescado, marisco y arroces. Pero también con patés, recetas asiáticas, las diferentes variedades de sushi y carnes como las de ave o conejo. En definitiva, un amplio abanico de posibilidades para disfrutar de su amplia gastronomía con los cinco sentidos.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/168078-obergo-referente-del-vino-blanco-en-la-do-somontano.htm