

GUÍAPEÑÍN

91

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

89



# EXPRESSION BLANCO

*Alegría y pureza en un vino recomendado para la gastronomía más vanguardista.*

*Elaboración ÚNICA, elegante y moderna a partir de un viñedo en ladera que aporta mineralidad y aromas muy intensos.*

*Vino que une la expresión de dos variedades. La energía cítrica y calidez de la chardonnay y la profundidad mineral de la sauvignon blanc. la personalidad de Obergo.*

650 m

## FICHA TÉCNICA

**Añada:** 2019  
**Grado:** 13,5%  
**Tipo de uva:** Chardonnay y Sauvignon Blanc

**Tamaño de botella:** 0.75L  
**Altitud Viñedo:** +650 m  
**Viñedo:** La Mata y Ubiergo.  
**Suelo:** Canto rodado, margas.  
**Edad Viñedo:** 20-40 años  
**Formación Viña:** Viñas formación horizontal.  
**Elaboración:** 6 meses en bodega de roble francés.

## NOTA DE CATA

**Fase visual:**  
Amarillo limón, limpio y brillante.  
**Fase olfativa:**  
Aromas intensos, destacando frutas blancas, cítricas y tropicales. Toques de pastelería y cierto matiz mineral.  
**Fase gustativa:**  
Entrada dulce, fresco en el medio paladar y de graso recorrido.

## MARIDAJE

Pescados, aves y carne de cerdo ibérico.

Quesos curados, parrillada de verduras.

Recomendación: Secreto ibérico a la mostaza

Comida internacional : Cocina vanguardista con gran mezcla de ingredientes dispares, potencia el UMAMI.