

El vino tinto del Somontano tiene como principal embajador a Obergo

Bodegas Obergo se decanta por los vinos monovarietales de Garnacha y por coupages de distintas variedades de uva, logrando que el terroir se exprese perfectamente en sus vinos

El vino tinto Somontano dispone de una bodega referente en su Denominación de Origen Protegida: Obergo. Y es que su enólogo ha decidido apostar por el ecosistema propio del viñedo, marcando sin lugar a dudas la diferencia. Para ello, en esta bodega utilizan depósitos de acero inoxidable, barricas nuevas de prestigiosas tonelerías para la crianza de vinos exclusivos e, incluso, ánforas de barro. De este modo, miman la uva, a la vez que respetan su principal patrimonio: el viñedo y su paisaje.

Cuatro variedades de uva para un vino tinto del Somontano diferente

Bodegas Obergo, situada en una ladera de la Sierra de Ubierno del prepirineo de Huesca, se encuentra en la parte más alta de la D.O.P. Somontano. Una zona con una privilegiada climatología para la vid, que combina el templado clima mediterráneo, con el frío de las cumbres del norte y el frescor atlántico-europeo.

Sus vinos tintos son creados a partir de la uva Garnacha, con imponentes raíces en Aragón, la Cabernet Sauvignon, con inmejorable capacidad de envejecimiento, la Merlot, sugerente y con notas frutales, y también la Syrah, capaz de otorgar matices picantes a las elaboraciones, además de sutiles notas a cuero o humo.

Robert Parker y Guía Peñín reconocen el buen trabajo de Bodegas Obergo

De estas cuatro variedades nacen cinco vinos singulares, tres de los cuales con una puntuación que supera los 90 puntos Parker y Guía Peñín. Este hecho supone que estos vinos se consideren de los mejores vinos tintos de nuestro país, por su elegancia y sutileza.

Destaca su Antigua Obergo Garnacha, reconocido con 92 puntos Parker y 92 puntos Guía Peñín gracias a su excelente complejidad otorgada por las cepas centenarias de sus uvas. También su Obergo Parcelario, con gran volumen y unos taninos pulidos, capaz de lograr 91 puntos Guía Peñín. Obergo Expression Garnacha, también con 91 puntos en la Guía Peñín, sobresale por ser un vino persistente, a la vez que sabroso y con notas a plantas aromáticas.

Además, su Obergo Expression Tinto, el mejor referente para entender la personalidad de Obergo, y su Caramelos de Obergo, un vino divertido elaborado a partir de la uva garnacha con 4 meses en barrica, reflejan la personalidad propia de esta bodega, además del fiel reflejo del terroir en el que se ubica.

Un coupage con premio internacional

De nuevo la Garnacha es utilizada, junto con la variedad de uva Merlot, para elaborar su rosado, el Lágrimas de Obergo. Este vino ha sido recientemente reconocido como uno de los 30 mejores vinos rosados de España por el prestigioso certamen mundial Concours Mondial de Bruxelles.

Otras tres uvas para sus vinos blancos

Por otro lado, Obergo utiliza la uva Gewürztraminer y la Sauvignon Blanc para lograr sus vinos blancos, Obergo Gewürztraminer, Obergo Expression Blanco y Sueños de Obergo, logrando una gama de vinos únicos que también reflejan la calidad y el estilo de esta singular bodega de la D.O.P. Somontano.

Datos de contacto:

Joaquín Vidal
974 94 26 74

Nota de prensa publicada en: [Ubierno, Huesca](#)

Categorías: [Gastronomía Aragón](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>