

Obergo Histórico, la nueva garnacha de Somontano que fermenta en 3 materiales históricos

El valle de Secastilla se caracteriza por su tradición de elaborar vino desde hace muchos años. Esta zona, la de Bodegas Obergo, es capaz de producir uvas aún en condiciones muy adversas. Por ello, la variedad garnacha de este valle, que se beneficia de un suelo pobre y un clima semi-árido, es capaz de seducir a los amantes del buen vino y al jurado más especializado. El mejor ejemplo, Obergo Histórico, el nuevo vino de Bodegas Obergo

El valle de Secastilla, en el Prepirineo de Huesca, ha sido una zona productora de vino desde hace siglos. Algunas reminiscencias del paso del tiempo son aquellas viñas viejas, las bodegas ubicadas bajo las casas y la variedad legendaria garnacha de Somontano. Una uva que ha sobrevivido a la herencia de padres a hijos, al pasar aquellos viñedos de una generación a otra. En concreto, en Obergo alcanzan edades de más de 85 años.

La garnacha de la zona de Bodegas Obergo destaca también por la focalización de la gente en la tradición de cómo tratarla, favorecida por una capacidad de resistencia asombrosa ante condiciones muy adversas, propias del valle de Secastilla. También por haberse ido ampliando, con el paso del tiempo, el conocimiento de los matices de esta uva, convirtiéndose en la variedad aragonesa por antonomasia.

Precisamente la variedad garnacha es la gran protagonista del nuevo vino de Obergo, ya en preventa a través de la web de la bodega. Obergo Histórico estará disponible para la compra a partir del 15 de octubre de 2022.

La garnacha de Obergo Histórico fermenta en 3 materiales

El proceso de fermentación del vino es sinónimo de la función catalizadora que convierte el mosto, o jugo de uva, en una bebida alcohólica. La fermentación se puede realizar en tanques de acero inoxidable, pero también dentro de otros materiales. La singularidad de Obergo Histórico es que realiza una exhaustiva exploración por la historia del vino en la D.O.P Somontano.

Es decir, las uvas de Obergo Histórico son tres garnachas que fermentan en los materiales que han acompañado al ser humano a lo largo de la historia. En la tierra (al fermentar en tinajas), en la madera (dentro de barricas) y en metal (también existe fermentación en acero inoxidable).

Concretamente, la garnacha en tinaja recibe mucha mineralidad. Sin embargo, por las características propias de esta variedad, requiere de un manejo cuidadoso, por lo que el vino reposará en este material durante un máximo de tres meses.

Paralelamente, la garnacha de Obergo Histórico fermenta en barrica, recogiendo todos los aromas de

la madera nueva de roble francés. Por último, la garnacha fermentada en acero inoxidable concentra los aromas puros de la garnacha, potenciando la singularidad marcada por el terroir del Prepirineo aragonés. Se trata de un descube temprano en el que no se produce un prensado. El resultado es una colección limitada de únicamente 333 botellas, con oferta limitada para las primeras 50 unidades.

Datos de contacto:

Alex Asensio

Export Obergo

622307866

Nota de prensa publicada en: [Ubiergo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad Aragón](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>