

# OBILIO

E L F O R Z U D O



*Es un vino fino, potente y honesto elaborado a partir de nuestro famoso racimo suelto de hombros anchos y uvas hollejudas. La estructura y concentración propias de esta inefable variedad se asocian en este vino clásico con el clima continental del oeste de la meseta norte y sus viejísimos viñedos sobre pedregales a 900 metros de altitud. Levaduras silvestres y fermentación espontánea. Envejecimiento en tinajas y barricas. Vino no filtrado. Hecho a mano. Apto para guardar sin prisa.*

## — VINO TINTO —

**Procedencia\_** *Comarca de Tierra del Vino (Zamora y Salamanca). Municipio de Villamor de los Escuderos (Zamora).*

**Variedad de uva\_** *Tinta de Toro (tempranillo autóctono).*

**Altitud\_** *900 metros.*

**Viñedo\_** *Cuatro parcelas viejas situadas en el paraje de El Henar. Suelos arenosos cubiertos de cascajo y canto rodado. La superficie total abarca unas 2 hectáreas y media. En estas viñas también se encuentra plantado Godello y Verdejo.*

**Edad del viñedo\_** *80-110 años.*

**Viticultura\_** *Poda corta en vaso. Labrado en otoño y a final de primavera. Ausencia de herbicidas y productos fitosanitarios industriales.*

**Envejecimiento\_** *Entre doce y catorce meses en barricas de 225 y 500 litros.*

**Contenido alcohólico\_** *Entre 14.5 y 15.5% dependiendo del año.*

**Producción\_** *2200 a 2800 botellas al año.*