

## Vino tinto de Somontano o cómo quedar muy bien estas Fiestas

**A las puertas del nuevo año, ha llegado el momento de ultimar los preparativos de los últimos días de la Navidad e, incluso, ir pensando en los días festivos que aún quedan por delante: jornadas repletas de comida, largas sobremesas y numerosos regalos. En definitiva, momentos perfectos para maridar buena compañía, amor, amistad y Bodegas Obergo**

El vino tinto de Somontano, concretamente de Bodegas Obergo, merece un lugar de honor este final de año y Año Nuevo en las mesas, árboles de Navidad y brindis navideños en España.

Por un lado, por las numerosas variedades de esta bodega, hasta 5: la Garnacha, la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Syrah y su reciente incorporación, el Tempranillo. Cada una de estas uvas con unas características muy marcadas, aportando algo diferente a cada botella, como singular es el gusto por el vino de cada persona.

Por otra parte, la bodega presume de haber sacado al mercado este año dos nuevos vinos: Obergo Histórico y Proyecto Rioja.

Un guiño a la Rioja desde Somontano con el nuevo vino tinto de Obergo

Bodegas Obergo ha presentado dos grandes novedades este 2022. Su Obergo Histórico, un vino tinto que realiza una exhaustiva exploración por la historia del vino en la D.O.P Somontano. Y es que las uvas de Obergo Histórico son 3 Garnachas que han fermentado en los diferentes materiales que han acompañado al ser humano a lo largo de su historia. Es decir, en la tierra, porque ha fermentado en tinajas, en madera, concretamente con una fermentación en barrica, y en metal, al existir fermentación en acero inoxidable.

¿El resultado? Un vino Edición Limitada, con tan solo 333 botellas, que imita el desarrollo histórico del arte de la enología y que está destinado a los amantes de los vinos diferentes y con personalidad propia. Un vino que premia el buen momento que vive la Garnacha en España, variedad de moda entre las uvas tintas a nivel nacional. Unas botellas que se benefician del suelo pobre y el clima semi-árido del Valle de Secastilla, en la parte más alta de la D.O.P. Somontano, justo a los pies del Prepirineo de Huesca.

La segunda novedad lleva como nombre Proyecto Rioja. Un vino elaborado en el corazón de la Rioja alavesa, concretamente en la finca Valdegarú. En ese lugar se ha vendimiado un Tempranillo potente, con el que el enólogo de Obergo ha creado un vino de autor con matices distintos a los vinos tintos actuales de Bodegas Obergo.

Una elaboración que bien merece ser catada estas fiestas, sorprendiendo a familiares y amigos con un

vino de Somontano diferente. ¡Feliz 2023!

**Datos de contacto:**

Alex Asensio

Export Obergo

622307866

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

Categorías: [Gastronomía Aragón](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>