HEREDAD GARCÍA DE OLANO

3 DE OLANO
VIÑAS VIEJAS 2016

García de Olano
BODEGAS

MARCA: 3 de OLANO

DENOMINACIÓN: D.O.Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

AÑADA: 2016

VARIEDADES
100% Tempranillo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	14,00 % vol
Acidez Total	4,85 g/l
Acidez Volátil	0,52 g/l
pH	3,53 g/l
Azucar Residual	2,2 g/l

VIÑEDO
TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.
ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 500 - 600 m.
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 55 años
TIPOLOGIA: Viñedo en vaso sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 4.500 Kgr/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 12 meses

MADURACION EN BOTELLA: 18 meses

ELABORACIÓN
VENDIMIA: Manual
ELABORACION: Seleccion de Uva en Viñedo. Proceso de despalillado perfecto, mediante sistema de vibración, para proteger el grano de uva con similitud al despalillado manual.
Remontados diarios, por la mañana y por la tarde. Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable de reducida capacidad, a 10ºC durante los primeros 4 días, hasta llegar a un máximo de 24ºC. Fermentación Maloláctica a 30ºC en depósito de Acero Inoxidable.
Envejecimiento en barrica de Roble Francés durante 12 meses, y un segundo en botella de 18 meses.
Filtrados muy suaves.

NOTAS DE CATA
Vino de gran intensidad de tono cereza picota, que ha sabido mantener su viveza tras su paso en barrica.
En nariz destaca su gran intensidad aromática, donde prevalece la fruta pero combinada con los matices balsámicos y tostados aportados por la madera.
En boca ofrece una entrada muy intensa y potente. Con mucho cuerpo y estructura, donde asoma una primera sensación de fruta la cual se va amplia después a los tostados aportados por la madera. Es amplio y de larga persistencia.
Definible como un vino muy potente, con mucho cuerpo y estructura.