

3 DE OLANO CRIANZA 2015



NOTAS DE ELABORACIÓN

3 DE OLANO CRIANZA está elaborado exclusivamente con uvas propias de la variedad tempranillo. Para su elaboración se han utilizado uvas de viñedo antiguo, seleccionadas y vendimiadas a mano..

VARIEDADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Color rojo cereza, bien cubierto de color y con ribetes de color rubí-granate. Limpio y brillante
OLOR: Nariz muy intensa. Destacan, fruto roja madura, vainilla, madera y tostados, pero sobre todo fruta.
SABOR: Con buen cuerpo y equilibrado. Potente en boca.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Vino de gran intensidad de color rojo cereza, más asemejo a un vino joven que a un crianza, aunque asoman unos pequeños ribetes de color rubí.
En nariz destaca su gran intensidad aromática combinada con la fruta de la uva y ensamblada con los tostados aportados por la madera la cual le aporta matices balsámicos, tostados y lácteos.
En boca se sigue mostrando un vino con fuerza, aunque muy agradable, con muy buena entrada en boca en el que se muestra amplio, con muy buen cuerpo y bien equilibrado.
Es un vino con frescura, buena acidez y aromas, con cuerpo y estructura, y de gran persistencia final.

