

3 DE OLANO SELECCION 2016



NOTAS DE ELABORACIÓN

3 DE OLANO SELECCIÓN 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. Esta fermentado en depósito de reducida capacidad, controlando la temperatura y remontes. Tras un ligero envejecimiento en bodega de roble francés reposa después en botella hasta obtener su redondez y equilibrio.

VARIETADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Rojo cereza, con ribetes de color rubí. Limpio y brillante.

OLOR: Destacan, fruto roja madura, balsámicos, tostados, lácteos y madera

SABOR: Con buen cuerpo y equilibrado.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Vino de gran intensidad de color rojo cereza, en el que aún estando bien cubierto de color asoman ribetes de color rubí.

Destaca su limpieza y brillo. Su buena intensidad aromática combina con la complejidad de aromas, en la que destaca la fruta roja madura. La madera utilizada en el envejecimiento le aporta matices balsámicos, tostados y lácteos. Con la aireación aumenta su potencial aromático, por lo que se recomienda una breve decantación antes de su consumo.

Es un vino 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, que hace que sea un vino complejo pero a su vez fácil de beber, definible como sabroso y gustoso. La persistencia final es larga y agradable. ctura, y de gran persistencia final.

