

HEREDAD GARCÍA DE OLANO CRIANZA 2017



NOTAS DE ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas de Rioja Alavesa y seleccionado de viñedo propio de más de 40 años. Sometido a una primera crianza de 12 meses en bodega de roble francés, pasa a una segunda en botella durante 6 meses donde consigue su punto óptimo de consumo.

VARIEDADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Color rojo rubí con evolución a teja.

OLOR: Base aromática de fruta madura mezclada con notas de regaliz, balsámico y roble.

SABOR: Cálido y suave, de sabrosa entrada y con buena estructura.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Vino tinto crianza limpio y brillante de color rojo rubí y tonos de ligera cereza, con evolución hacia teja.

En nariz presenta una base aromática de fruta madura de un vino señorial, complejo y entero. Se abre, mostrándonos unos cautivadores aromas a frutillos rojos (frambuesa), mezclada con notas de regaliz, madera fina de roble, ligeros balsámicos, y tonos lácticos de recuerdos a yogur de fresa.

La entrada en boca es suave pero intensa. Identificándose con un vino de mucha personalidad.

Evoluciona, mostrándose un vino sabroso y estructurado, por el equilibrio obtenido entre los frescos frutos rojos y los aportes de la madera. La persistencia final es larga y completa, reapareciendo las sensaciones agradables y complejas de nariz.

