

MAULEÓN RESERVA 2013


García de Olano
BODEGAS

NOTAS DE ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas de Rioja Alavesa y seleccionado de viñedo propio de más de 60 años. Sometido a una primera crianza de 18 meses en bodega de roble francés, pasa a una segunda en botella durante 36 meses donde consigue su punto óptimo de consumo.

VARIETADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Rubí con tonalidad de evolucionado hacia teja, ladrillo.

OLOR: Base aromática de fruta madura con notas de vainilla.

SABOR: Equilibrado, muy suave, de fácil entrada y con buena estructura.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Sorprendentemente limpio y de color rubí evolucionado hacia teja, con matices e irisaciones y ribetes cercanos al caoba.

Muestra en su inicio un predominante e intenso aroma a fruta madura. Tras airearse, se extiende y evoluciona a importantes y exquisitas notas de vainilla aportadas por la intensidad y sutileza de la madera. Existen recuerdos agradables a tostados, frutos secos, canela y regaliz.

En boca impresiona por su dulzura y suavidad de entrada, aportando exquisitas y gratas sensaciones recordatorias de sus aromas. Un vino evolucionado en botella, equilibrado y contundente en sus sensaciones.

