HEREDAD GARCÍA DE OLANO

SEMI CRIANZA 2020

García de Olano
BODEGAS

MARCA: García de Olano

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

AÑADA: 2020

VARIEDADES
100% Tempranillo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	14,0 % vol
Acidez Total	4,40 g/l
Acidez Volátil	0,45 g/l
Azucar Residual	1,1 g/

VIÑEDO
TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.
ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 500 m
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 30 años
TIPOLOGIA: Emparrado sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 6.000 KGR/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Americana

TIEMPO EN BARRICA: 6 meses

MADURACION EN BOTELLA: 2 meses

ELABORACIÓN
VENDIMIA: Manual
ELABORACION: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos de mediana edad. 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 durante 14 días a una temperatura máxima de 29ºC. Fermentación Maloláctica en Depósito de Acero Inoxidable. Envejecimiento en barrica de Roble Americano durante 6 meses, y un segundo en botella de 2 meses.

NOTAS DE CATA
Vino tinto elaborado con uvas de viñedo propio de Rioja Alavesa, limpio y muy brillante, de intenso color y con ribetes granates. En nariz muestra una gran potencia, signo de su frescura y juventud, donde destaca su fruta madura como la fresa o frambuesa, así como una sensación suave de regaliz, señal de su reposo y media crianza en los calados de la bodega. En boca se muestra con buen cuerpo y sabrosa acidez, agradable, bien equilibrado y con un tanino muy pulido, lo que hace un vino muy agradable de beber.como la fresa o frambuesa, así como una sensación suave de regaliz, señal de su reposo y media crianza en los calados de la bodega.
En boca se muestra con buen cuerpo y sabrosa acidez, agradable, bien equilibrado y con un tanino muy pulido, lo que hace un vino muy agradable de beber.

BODEGAS GARCÍA DE OLANO www.bodegasgarciadeolano.com tel:+34 945621146 info@garciadeolano.com