

HEREDAD GARCÍA DE OLANO BLANCO JOVEN 2023



MARCA: García de Olano

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

AÑADA: 2023

VARIEDADES

95% Viura

5% Verdejo

ANALITICA:

Grado Alcohólico 13,0 % vol

Acidez Total 4,84 g/l

Acidez Volátil 0,25 g/l

Azucar Residual 0,8 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.

DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.

ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 400-600 m

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 50 años

TIPOLOGIA: Emparrado y vaso sin regadío

PRODUCCION MEDIA: 9.000 KGR/ Ha.

CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Contrastes extremos entre inviernos y veranos.



ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

Uvas prensadas inmediatamente después de su corte. El mosto cae por gravedad a un depósito de Acero Inoxidable a 10°C de temperatura. Reposa 24-48 horas, y se realiza el primer desfangado. Reposa otras 24-48 horas y se realiza el segundo desfangado.

Fermentación alcohólica a 11°C durante 25-30 días.

NOTAS DE CATA

Vino blanco joven de Rioja Alavesa, limpio y muy brillante, de color amarillo pálido con un pequeño matiz verdoso.

Muestra una nariz con gran predominio de aromas frutales, de sensación a pera y manzana.

Un vino de entrada ligera, pero que en su paso a boca, sus sabores afrutados y frescos se van incrementando aportando una gran sensación de viveza.

Mantiene un final placentero y agradable