

HEREDAD GARCÍA DE OLANO TINTO JOVEN 2023


García de Olano
BODEGAS

MARCA: García de Olano

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

AÑADA: 2023

VARIETADES

95% Tempranillo
5% Viura

ANALÍTICA:

Grado Alcohólico	14,50 % vol
Acidez Total	4,74 g/l
Acidez Volátil	0,40 g/l
Azúcar Residual	1,00 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.
ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 500 m
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 20 años
TIPOLOGIA: Emparrado sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 6.500 KGR/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

Uvas seleccionadas de nuestros viñedos más jóvenes. Elaboración en depósito de Acero Inoxidable con 50% de uva en entero, Maceración Carbónica, y otro 50% de uva Despalillada. 2 remontados diarios. Fermentación Alcohólica en 14 días a un temperatura máxima de 29°C. Fermentación Maloláctica en depósito de Acero Inoxidable.

NOTAS DE CATA

Vino tinto joven, limpio y muy brillante, de intenso color negro y seductor matiz morado aportados por el Tempranillo cultivado en la tierra arcillo calcárea de Rioja Alavesa. Muestra una nariz de gran potencia, característica de la Maceración Carbónica. Con un potencial a fruta en la que predomina el aroma a fruta roja madura como la fresa o frambuesa. Presenta notas florales y herbáceas acompañadas de una sensación suave de regaliz. De buena intensidad y sabrosa acidez, en boca se aprecia el equilibrio de la fruta y las sensaciones especiadas de regaliz. Su larga persistencia por vía retronasal, hacen que sea un vino agradable y cómodo de beber.

