

HEREDAD GARCÍA DE OLANO RED YOUNG 2021



BRAND: García de Olano

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

VINTAGE: 2021

VARIETIES

95% Tempranillo
5% Viura

ANALYSIS:

Alcohol Content	14,50 % vol
Total Acidity	4,49 g/l
Volatile Acidity	0,41 g/l
Residual Sugar	1,3 g/l
pH	3.80

VINEYARDS

TERROIR: Calcareous/clay soil and terraces faces to the south. No irrigation.

DENSITY: 3000 vines /Ha.

AVERAGE VINEYARD ALTITUDE: 500 m

AVERAGE AGE OF VINES: 20 years old

PRUNING: Globet pruning

PRODUCTION: 6.500 KGR/ Ha.

CLIMATE: Mediterranean climate with strong Atlantic influence.

Extreme winter-summer contrast

WINEMAKING

HARVEST: Manual

Uvas seleccionadas de nuestros VINEYARDS más jóvenes. WINEMAKING 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.

TASTING NOTES

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.

