HEREDAD GARCÍA DE OLANO
CRIANZA 2015

García de Olano
BODEGAS

NOTAS DE ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas de Rioja Alavesa y seleccionado de viñedo propio de más de 40 años. Sometido a una primera crianza de 12 meses en barrica de roble francés, pasa a una segunda en botella durante 6 meses donde consigue su punto óptimo de consumo.

VARIEDADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Color rojo rubí con evolución a teja.
OLOR: Base aromática de fruta madura mezclada con notas de regaliz, balsámico y roble.
SABOR: Cálido y suave, de sabrosa entrada y con buena estructura.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Vino tinto crianza limpio y brillante de color rojo rubí y tonos de ligera cereza, con evolución hacia teja.
En nariz presenta una base aromática de fruta madura de un vino señorial, complejo y entero. Se abre, mostrándonos unos cautivadores aromas a frutillos rojos frambuesa), mezclada con notas de regaliz, madera fina de roble, ligeros balsámicos, y tonos lácticos de recuerdos a yogur de fresa.
La entrada en boca es suave pero intensa. Identificándose con un vino de mucha personalidad.
Evoluciona , mostrándose un vino sabroso y estructurado, por el equilibrio obtenido entre los frescos frutos rojos y los aportes de la madera. La persistencia final es larga y completa, reapareciendo las sensaciones agradables y complejas de nariz.

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