HEREDAD GARCÍA DE OLANO

BLANCO JOVEN 2021

MARCA: García de Olano

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

AÑADA: 2021

VARIEDADES

90% Viura
10% Verdejo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	13,0 % vol
Acidez Total	5,02 g/l
Acidez Volátil	0,38 g/l
Azucar Residual	2,2 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 10ºC de temperatura. Reposa 24-48 horas, y se realizar el primer desfangado. Reposa otras 24-48 horas y se realiza el segundo desfangado.
Fermentación alcohólica a 11ºC 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

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