

HEREDAD GARCÍA DE OLANO OLANUM 2012



NOTAS DE ELABORACIÓN

Limitada a una producción de 1500 botellas, este vino ha sido elaborado con uvas procedentes de los pagos más antiguos de la bodega, de más de 80 años, y vendimiada a mano, para realizar una exclusiva selección de cepas y racimos.

En la elaboración está sometido a un exhaustivo control en la fermentación para conservar todos sus aromas.

Reposa durante 8 meses en barrica de roble francés, para pasar después a otro en botella donde alcanza su elegancia y finura.

VARIEDADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Rojo cereza con ribetes color rubí.

OLOR: Destacan los frutos rojos con notas de roble, lácteos y regaliz

SABOR: Amplio, equilibrado y con buena estructura.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Destaca la gran intensidad del color rojo cereza y sus ribetes color rubí. Un vino limpio y brillante. En nariz se define como intensa, compleja y elegante. Conjugados los aromas ofrecidos por el tempranillo y los aportados por la madera, destacan los olores de frutos rojos, junto con notas de especias, cacao, buena madera de roble, lácteos y regaliz.

Una muy buena entrada en boca. En su paso, se muestra amplio, equilibrado, con buena estructura y a la vez con tanino amable y fácil de beber. En retroolfacción vuelve a manifestarse los aromas descritos en nariz junto con las sensaciones balsámicas. Definible como un vino con personalidad, sabroso, largo y persistente. Un vino excelente

