HEREDAD GARCÍA DE OLANO

SEMI CRIANZA 2017

García de Olano
BODEGAS

NOTAS DE ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas propias de Rioja Alavesa.

VARIEDADES

100% Tempranillo

FICHA

COLOR: Intensidad alta, limpio y brillante
OLOR: Destaca la fruta madura, con matices a regaliz
SABOR: Buen cuerpo y agradable.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Vino tinto elaborado con uvas de viñedo propio de Rioja Alavesa, limpio y muy brillante, de intenso color y con ribetes granates.

En nariz muestra una gran potencia, signo de su frescura y juventud, donde destaca su fruta madura como la fresa o frambuesa, así como una sensación suave de regaliz, señal de su reposo y media crianza en los calados de la bodega.

En boca se muestra con buen cuerpo y sabrosa acidez, agradable, bien equilibrado y con un tanino muy pulido, lo que hace un vino muy agradable de beber.