

HEREDAD GARCÍA DE OLANO TINTO JOVEN 2019



NOTAS DE ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas de Rioja Alavesa.
Elaboración conjugada con Maceración Carbónica y Despalillado.

VARIEDADES

95% Tempranillo
5% Viura

FICHA

COLOR: Negro intenso con matiz morado alto.
OLOR: Fruta madura con notas florales, herbáceas y de regaliz.
SABOR: Equilibrado y de larga persistencia.

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

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.



ERRIOXA
JATORRI-DEITURA
KALIFIKATUA
DUTEN ARDOEN

XXVII.
LEHIAKETA

MAHATS-BILKETA
SARIAK
2020

XXVII
CONCURSO
DE VINOS CON
DOCa. RIOJA

PREMIOS
VENDIMIA
2020

URTEKO ARDO BELTZA

3º SAILKATUA

TINTO JOVEN

3º CLASIFICADO

Heredad García de Olano 2019

García de Olano, S.L.

Páganos

Joseba Fernández Calleja
LEHIAKETAKO BATZORDEAREN MAHAIBURUA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DEL CONCURSO

