# MAULEÓN
# RESERVA 2014

García de Olano
BODEGAS

Tim Atkin MW
89 Puntos

90 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

MARCA: MAULEÓN

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

AÑADA: 2014

VARIEDADES
100% Tempranillo

ANALITICA:

| | |
|---|---|
| Grado Alcohólico | 14,0 % vol |
| Acidez Total | 4,69 g/l |
| Acidez Volátil | 0,54 g/l |
| Azucar Residual | 1,3 g/l |

VIÑEDO
TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.
ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 600 m
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 60 - 70 años
TIPOLOGIA: Viñedo en vaso sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 4.56.000 KGR/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 18 meses

MADURACION EN BOTELLA: 24 meses

ELABORACIÓN
VENDIMIA: Manual
ELABORACION: Selección de uva en viñedo.¨ Despalillado por vibración para obtener grano totalmente entero similar a un proceso manual. Remontados diarios. Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable de reducida capacidad, a 10º C los primeros 4-5 días, para ir subiendo la temperatura hasta un máximo de 25ºC. Fermentación Maloláctica en depósito de Acero Inoxidable.
Envejecimiento en barrica de Roble Francés durante 18 meses, y un segundo en botella de 18 meses. Filtrados muy suaves

NOTAS DE CATA
Sorprendentemente limpio y de color rubí evolucionado hacia teja, con matices e irisaciones y ribetes cercanos al caoba.
Muestra en su inicio un predominante e intenso aroma a fruta madura. Tras airearse, se extiende y evoluciona a importantes y exquisitas notas de vainilla aportadas por la intensidad y sutileza de la madera. Existen recuerdos agradables a tostados, frutos secos, canela y regaliz.
En boca impresiona por su dulzura y suavidad de entrada, aportando exquisitas y gratas sensaciones recordatorias de sus aromas. Un vino evolucionado en botella, equilibrado y contundente en sus sensaciones.

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