HEREDAD GARCÍA DE OLANO

OLANUM

VENDIMIA SELECCIONADA

García de Olano
BODEGAS

90 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2022 Gold Medal

MARCA: OLANUM

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

AÑADA: 2017

VARIEDADES
100% Tempranillo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	14,20 % vol
Acidez Total	4,95 g/l
Acidez Volátil	0,51 g/l
Azucar Residual	1,40 g/l

VIÑEDO
TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 2500 cepas /Ha.
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 89 años
TIPOLOGIA: Viñedo en vaso sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 3.000 Kgr/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 9 meses

MADURACION EN BOTELLA: 18-24 meses

ELABORACIÓN
VENDIMIA: Manual
ELABORACION: Uva procedente del viñedo más antiguo de la bodega, viñedo muy pobre. Uvas seleccionadas por los propietarios de la bodega. Proceso de despalillado perfecto, mediante sistema de vibración, para proteger el grano de uva con similitud al despalillado manual. Movimientos por bazuqueo. Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable de reducida capacidad, a 10ºC durante los primeros 4 - 5 días, hasta llegar a un máximo de 23ºC. Fermentación Maloláctica a 30ºC en depósito de Acero Inoxidable. Envejecimiento en Barrica de roble francés durante 9 meses y un segundo en botella de 18-24 meses. Filtrados muy ligeros. Vino elaborado solo en añadas consideradas excelentes por la bodega.

NOTAS DE CATA
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

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