

VIÑA OLABARRI GRAN RESERVA



Viña Olabarry Gran Reserva representa la elegancia de un gran vino clásico. Un vino especial realizado con uvas seleccionadas de viñedos viejos con poca producción, ideales para una larga crianza.

Un gran vino de Rioja, clásico y actual a la vez.

FICHA TÉCNICA:

VIÑEDO: *Viñas viejas con producciones muy bajas.*

80% tempranillo, 12% graciano, 8% mazuelo.

ENCUBADO: *En depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.*

ENVEJECIMIENTO: *36 meses en barricas de roble francés y americano.*

MADURACIÓN: *36 meses afinándose en botella.*

GRADOS DE ALCOHOL: *14%*

NOTAS DE CATA:

COLOR: *capa media-alta, rojo con ligeras notas marrones resultado de su cuidado envejecimiento.*

NARIZ: *encontramos penetrantes aromas de frutas negras, minerales y especias.*

BOCA: *Cuerpo que enseña su fruta fresca y especias dulces. Gran balance entre la maduración y frescura de la fruta bien ensamblada con la madera.*

Un post gusto franco, armonioso y placentero.