Tinto Crianza

Olagosa

Guia Peñin 2011
90 Puntos

Revista Selection
85 Puntos

Elaboración anual
300.000 litros / 400.000 botellas.

Localización de viñedos
Finca la Olagosa - Valdeviñas - Ladera de Don Ventura - San Asensio - Casalarreina - Briones y Cenicero - Rioja Alta.

Variedades de uva
Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%

Proceso de elaboración
Una vez recogida la uva en su estado optimo de maduración, la fermentación alcohólica, tiene lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada.
La fermentación malolactica tendrá lugar en tinas de Roble Francés .
Crianza en barricas Bordelesas de 225 lts de Roble Americano y Roble del Este durante 16-18 meses
Crianza en botella durante al menos 6 meses previa salida al mercado.

Grado de alcohol
13%

Temperatura de Servicio
16º C

Notas de cata
Limpio, y de color intenso con reflejos cereza.
Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y negras con notas a vainilla y balsámicos de fondo.
En boca transmite su potente y armoniosa constitución, frutosa y tánica suavemente perfiladas por el buque del roble, que se prolongan.
Sabroso y carnosos, es un fiel exponente de esta bodega.

Recomendaciones de maridaje
Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes o quesos.

BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax.: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: correo@bodegasperica.com
www.bodegasperica.com