



# Viña Olagosa

## RESERVA



### VARIEDADES

Tempranillo y Mazuelo.



### GRADOS

13,5% vol.



### ELABORACIÓN

La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega.

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de 18.000 litros de capacidad.

Crianza en barricas bordelesas de 225 litros durante 30 meses combinando barrica nueva y seminueva de roble francés y roble americano.

Crianza en botella en nuestros calados durante al menos 24 meses previa salida al mercado.



### CATA

De color granate, capa media alta.

Intensidad aromática alta, notas de café, tabaco, balsámicos y fruta negra todavía presente.

De entrada suave y cuerpo medio, tanicidad controlada que estructura su paso por boca, Notas de café y tabaco también presentes en boca, con final maduro que hace que sea dulce y largo.



### Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 15-16°C.

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.