



Viña Olagosa

GRAN 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 tinas de madera de roble francés de 6.500 litros de capacidad.

Crianza en barricas bordelesas de 225 litros durante 38 meses combinando barrica nueva y seminueva de roble francés y roble americano.

Crianza en botella en nuestros calados durante al menos 36 meses previa salida al mercado.



CATA

Color teja de intensidad media.

En nariz se presenta serio y armonioso, presencia de torrefactos, pan tostado, tabaco y ciruelas pasas, propias de su largo envejecimiento en madera.

En boca es fino y suave, sin aristas. Aparecen las notas de tabaco y cedro.

Equilibrado y de acidez contenida que persiste en el tiempo aportándole largura.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 17-18 C°.

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

