



Viña Olagosa

CRÍANZA



VARIEDADES

Tempranillo.



GRADOS

13,5-14% vol.



ELABORACIÓN

Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración procedente de nuestros viñedos situados en la Rioja Alta, la fermentación alcohólica y fermentación maloláctica tendrá lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada.

Crianza en barricas bordelesas de 225 litros de roble americano durante 12-16 meses.

Posterior afinamiento en botella en nuestros calados antes de su salida al mercado.



CATA

De color rojo rubí vivo y brillante.

Buena intensidad aromática donde predomina la fruta sobre la madera.

Fruta roja y fresca junto con un toque suave de vainilla que denota su crianza en barrica.

En boca se presenta suave y goloso, aparecen notas de café y torrefactos que endulzan y equilibran el frescor de la fruta también presente.

Equilibrado y agradable.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 15-16°C.

Ideal para verduras, cocidos, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.