

HEREDAD GARCÍA DE OLANO

3 DE OLANO

SELECCION 2019



MARCA: 3 de OLANO

DENOMINACIÓN: D.O.Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

AÑADA: 2019

VARIETADES

100% Tempranillo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	15,0 % vol
Acidez Total	5,15 g/l
Acidez Volátil	0,57 g/l
Azúcar Residual	1,50 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.

DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.

ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 500 - 600 m

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 60 años

TIPOLOGIA: Viñedo en vaso sin regadío

PRODUCCION MEDIA: 4.500 Kgr/ Ha.

CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 11 meses

MADURACION EN BOTELLA: 24 meses

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

ELABORACION: Uvas procedentes de viñedos en terraza. Seleccionadas de las 6 primeras cepas más altas del viñedos, donde sufren de sequia y los racimos son muy pequeños y pobres en agua. Proceso de despallado perfecto, mediante sistema de vibración, para proteger el grano de uva con similitud al despallado manual. Movimientos por bazuqueo. Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable de reducida capacidad, a 10°C durante los primeros 4 días, hasta llegar a un máximo de 24°C. Fermentación Maloláctica a 30°C en depósito de Acero Inoxidable. Envejecimiento en barrica de Roble Francés durante 12 meses, y un segundo en botella de 18 meses. Filtrados muy suaves.

NOTAS DE CATA

Vino de gran intensidad de color rojo cereza, en el que aún estando bien cubierto de color asoman ribetes de color rubí. Destaca su limpieza y brillo. Su buena intensidad aromática combina con la complejidad de aromas, en la que destaca la fruta roja madura. La madera utilizada en el envejecimiento le aporta matices balsámicos, tostados y lácteos. Con la aireación aumenta su potencial aromático, por lo que se recomienda una breve decantación antes de su consumo. Es un vino agradable, con muy buena entrada en boca en el que se muestra amplio, con muy buen cuerpo y bien equilibrado. Es un vino con frescura, buena acidez y aromas, que hace que sea un vino complejo pero a su vez fácil de beber, definible como sabroso y gustoso. La persistencia final es larga y agradable.

