

HEREDAD GARCÍA DE OLANO

# ERAI MAZUELO 2022



García de Olano

BODEGAS

MARCA: Erai

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

AÑADA: 2022

VARIETADES

100% Maazuelo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	12,00 % vol
Acidez Total	5,97 g/L
Acidez Volatil	0,47g/L
Azucar residual	1,2 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo orientada al sur y sin riego.

DENSIDAD : 3000 vines /Ha.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 600m

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 40 Años

TIPOLOGIA DE VIÑEDO: Viñedo en espaldera

PRODUCCION: 4500 KGR/ Ha.

CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 9 - 10 meses

MADURACION EN BOTELLA: 2 meses

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

ELABORACION : "Puente Viñaspre" es nuestro viñedo más singular, rodeado de robles y encinas hace que sea nuestro viñedo más característico.

Despalillado perfecto , con despalilladora por vibración, para proteger el grano como si fuera proceso manual. Fermentacion Alcohólica en depósito de reducida capacidad, con bazuqueo constante.

Envejecimiento en Barrica de Roble frances durante 9-10 meses

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.

