

# HEREDAD GARCÍA DE OLANO CRIANZA 2020



MARCA: García de Olano

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

AÑADA: 2020

VARIETADES

100% Tempranillo

ANALITICA:

Grado Alcohólico	14,50 % vol
Acidez Total	5,17 g/l
Acidez Volátil	0,57 g/l
Azúcar Residual	2,7 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.

DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.

ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 500 m

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 40 años

TIPOLOGIA: Emparrado sin regadío

PRODUCCION MEDIA: 5.500 Kgr/ Ha.

CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 12 meses

MADURACION EN BOTELLA: 6 meses

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

ELABORACION: Selección de uva en Viñedo.

Proceso de despalillado perfecto, mediante sistema de vibración, para proteger el grano de uva con similitud al despalillado manual. Remontados diarios, por la mañana y por la tarde.

Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable durante 14 días a una temperatura máxima de 23°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 6 meses. Filtrados muy suaves.

NOTAS DE CATA

Vino tinto crianza, limpio y brillante de color rojo rubí y bordes granates. En nariz presenta una base aromática de fruta madura de un vino señorial, complejo y entero. Se abre, y tras la intensidad de la fruta, asoman los aromas a regaliz, madera fina de roble, ligeros balsámicos y tonos lácticos aportados por la madera de roble francés. La entrada en boca es suaves y a su vez intensa. Identificándose con un vino de mucha personalidad. Evolucionando, mostrándose un vino sabroso y estructurado, por el equilibrio obtenido entre los frescos frutos rojos y los aportes de la madera. La persistencia final es larga y completa, reapareciendo sensaciones agradables y complejas en nariz.



2022