

MAULEÓN RESERVA 2016


García de Olano
BODEGAS

MARCA: MAULEÓN

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

AÑADA: 2015

VARIEDADES
100% Tempranillo

ANALÍTICA:

Grado Alcohólico	14,10 % vol
Acidez Total	4,82 g/l
Acidez Volátil	0,48 g/l
Azúcar Residual	2,22 g/l

VIÑEDO

TERROIR: Suelo arcilloso calcáreo con terrazas orientadas al sur.
DENSIDAD : 3000 cepas /Ha.
ALTITUD MEDIA DEL VIÑEDO : 600 m
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO : 60 - 70 años
TIPOLOGIA: Viñedo en vaso sin regadío
PRODUCCION MEDIA: 4.56.000 KGR/ Ha.
CLIMA: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Contrastes extremos entre inviernos y veranos.

TIPO DE BARRICA: Francesa

TIEMPO EN BARRICA: 18 meses

MADURACION EN BOTELLA: 24 meses

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual

ELABORACION: Selección de uva en viñedo. Despalillado por vibración para obtener grano totalmente entero similar a un proceso manual. Remontados diarios. Fermentación Alcohólica en depósito de Acero Inoxidable de reducida capacidad, a 10° C los primeros 4-5 días, para ir subiendo la temperatura hasta un máximo de 25°C. Fermentación Maloláctica en depósito de Acero Inoxidable.

Envejecimiento en bodega de Roble Francés durante 18 meses, y un segundo en botella de 18 meses. Filtrados muy suaves

NOTAS DE CATA

Sorprendentemente limpio y de color rubí evolucionado hacia teja, con matices e irisaciones y ribetes cercanos al caoba.

Muestra en su inicio un predominante e intenso aroma a fruta madura. Tras airearse, se extiende y evoluciona a importantes y exquisitas notas de vainilla aportadas por la intensidad y sutileza de la madera. Existen recuerdos agradables a tostados, frutos secos, canela y regaliz.

En boca impresiona por su dulzura y suavidad de entrada, aportando exquisitas y gratas sensaciones recordatorias de sus aromas. Un vino evolucionado en botella, equilibrado y contundente en sus sensaciones.

