

VS RIOJA 2019 – D.O Ca Rioja

 Finca La Olagosa –Rioja



contiene sulfitos



Vino tinto



100% Tempranillo



Calificación DO Cosecha: Buena



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 14%



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Tras una vendimia seleccionada de nuestra finca La Olagosa, las uvas realizan la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La fermentación maloláctica tiene lugar en tinas de roble francés. La crianza se realiza en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 18 meses. Posteriormente se embotella y permanece en botella un tiempo antes de salir al mercado.

COSECHA: Excelente situación sanitaria y vegetativa del viñedo y el estado de los racimos, sueltos, bien aireados y acompañados del moderado vigor de las plantas. El año estuvo marcado por la estabilidad en la evolución del viñedo, no exento de ciertas incidencias muy locales producidas por fenómenos meteorológicos de poca transcendencia a nivel general. Respecto a los vinos resultantes, se caracterizan por un tanino redondo y muy sedoso que ha marcado los vinos tintos desde su elaboración, altas cargas polifenólicas, donde los IPTs nos definen una marcada estructura, con colores intensos. Vinos muy aptos para la crianza.

NOTAS DE CATA: Color granate-rubi intensidad de capa media. En nariz, intensidad alta, aromas a fruta negra como la mora, y frutas rojas como la frambuesa. De su paso por madera apreciamos la vainilla, el café y los frutos secos como las avellanas y las nueces, también presentes en su paso por boca. Entrada golosa, cuerpo medio- alto, una acidez medio-alta, tanino suave pero presente que le aporta largura y persistencia. Intensidad media y final largo, seguimos notando la fruta sobre la madera en boca, lo que le hace candidato a ser un vino longevo.

