



Viña Olabbarri Crianza

Viña Olabbarri Crianza es un vino con fruta, fresco, joven, amable. Lo elaboramos con uvas de viñedos próximos a la bodega buscando la frescura del paisaje de Rioja Alta. Tras una crianza de un mínimo de 12 meses en bodega lo afinamos en botella hasta su salida al mercado.

Un vino atractivo, para todos, para cualquier ocasión.

Ficha técnica

Variedades: Tempranillo 100 %.

Viñedo: localizado próximo a la bodega, viñas entre 10 y 30 años.

Elaboración: fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza: envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y posterior afinamiento en botella.

Notas de cata

Color: capa media, brillante color cereza.

Nariz: cereza, frambuesa, muy fresco.

Boca: volvemos a encontrar esas frutas rojas, amable acidez y frescura, taninos casi imperceptibles.

Un vino amable.