



Viña Olabbarri Reserva

En Viña Olabbarri Reserva queremos encontrar un vino con fruta negra principalmente y que a la vez sea amable y fácil de disfrutar. Un vino en el que la madera nos de notas especiadas y dulces, pero siempre siendo la fruta la protagonista.

Un gran vino para compartir con amigos, con familia, en una comida, en una reunión, oyendo música, leyendo un libro... siempre disfrutando.

Ficha técnica

Variedades: Tempranillo 100 %.

Viñedo: uvas de viñas de entre 20 y 50 años en vaso, rendimientos bajos por viña.

Crianza: fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Envejecimiento: durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante un mínimo de 12 meses antes de salir al mercado.

Notas de cata

Color: capa media, rojo picota muy brillante.

Nariz: encontramos fruta roja y negra, fresca, vainilla, tostados. Aromas muy bien integrados sin cubrir la fruta.

Boca: aparece esa fruta con unos taninos suaves, volumen medio, especias dulces, un vino con estructura a la vez que amable.

Un vino con una larga vida por delante y a la vez ya listo para ser disfrutado hoy.