BODEGAS OLABARRI

Viña Olabarri Gran Reserva

Viña Olabarri Gran Reserva representa la elegancia de un gran vino clásico. Un vino especial realizado con uvas seleccionadas de viñedos viejos con poca producción, ideales para una larga crianza.

Un gran vino de Rioja, clásico y actual a la vez.

Ficha técnica

Variedades: 100 % Tempranillo..

Viñedo: viñas viejas con producciones muy bajas.

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

Envejecimiento: durante 36 meses en barricas de roble francés y americano y un mínimo de 36 meses afinándose en botella.

Notas de cata

Color: capa media-alta, rojo con ligeras notas marrones, resultado de su cuidado envejecimiento.

Nariz: encontramos penetrantes aromas de frutas negras, minerales y especias.

Boca: cuerpo medio que enseña su fruta fresca y especias dulces. Gran balance entre la maduración y frescura de la fruta bien ensamblada con la madera.

Un post gusto franco, armonioso y placentero.

Ctra. Anguciana s/n 26200 Haro – La Rioja – Spain. Teléfono: +34 941310937 Fax: +34 941311602
Web: www.bodegasolabarri.com e-mail: info@bodegasolabarri.com