

BODEGAS OLLARA

DOCa RIOJA

Espagne

RECIENTE

Rouge

Culture raisonnée

En 1970, Bodegas OLARRA est devenu l'étendard du vin de qualité en Rioja ainsi que le tout premier des points de repère quant à l'architecture des caves dans la région. Leurs vignobles situés en Rioja Alta, Baja et Alavesa font l'objet de toute leur attention, tout au long de l'année. Leur chai renferme 27000 barriques de chêne ainsi que toutes les bouteilles de leurs vins de Crianza, Reserva et Gran Reserva. Bodegas OLARRA fait vivre LE STYLE AUTHENTIQUE DU RIOJA.



100% Tempranillo rouge



13%



750 ml



Culture raisonnée.
Vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Rendement : 50 hl/ha
Sols : argilo-calcaires et ferriques
Age vignes : 36 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaion avec délestages, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.
Fermentation à 18°C/24°C, avec des levures sélectionnées.



Le soutirage se fait dans de grandes cuves en chêne américain et français. Avant la mise en bouteille, ce vin reste dans nos caves jusqu'à maturation parfaite.



Couleur :
Rouge cerise.
Au nez :
Intensément fruité, essentiellement de fruits rouges.

En bouche :
Long, frais et expressif au palais tout en conservant son caractère jeune.

Accords mets & vin :
Parfaits avec des tapas, les plats du quotidien, des viandes mijotées ou grillées.

Taux de sucre : 3.9 g/L



Servir entre 14°C et 16°C.



Garde 3 ans

