BODEGAS OLLARA

DOCa RIOJA

RECIENTE

Espagne | Blanc | 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, Réserva et Gran Réserva. Bodegas OLARRA fait vivre LE STYLE AUTHENTIQUE DU RIOJA.

75% Viura
15% Verdejo
10% Tempranillo Blanc

12.5%

750 ml

Culture raisonnée, rendements faibles.
Sélection de raisins petits grains, issus de vieilles vignes vendangées à maturité.
Rendement : 55hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 47 ans

Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Avant l'extraction du moût, le fruit est soumis à une macération en cuve.
La fermentation à lieu à des températures comprises entre 15°C et 17°C et dure près de deux semaines.

Macération dans des cuves en acier inoxydable pour augmenter l'expression aromatique.

Couleur :
Robe Jaune pâle aux reflets paille.

Au nez :
Arômes intenses de fruits blancs.

En bouche :
Léger en bouche avec une finale douce d'agrumes.

Accords mets & vin :
Très bien à l'apéritif.
A table avec fruits de mer, poissons grillés.

Taux de sucre : <4 g/L

Servir entre 10°C et 12°C.

Garde 2 - 3 ans

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5