

OLMAZA AUTOR - CRIANZA

Elaborado con Tempranillo 85%, Garnacha 10% y Viura 5%

Elaboración

Participan viñas de entre 30 y 60 años de edad que no producen más de 2kg por cepa. Combinación de zonas frescas y otras más maduras de San Vicente de la Sonsierra, Labastida y Briones

Cata

- ☀ Muestra un color rojo granate de elevada intensidad y muy brillante.
- 🍷 En boca es preciso y fresco, con gran volumen, pleno de sensaciones que nos recuerdan a la uva recién colectada. Con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia. A la vez que resulta un vino muy fino y delicado.
- 👉 En nariz destacan frutillos rojas (Cerezas, fresas) y negras como la mora, finas maderas, recuerdos de monte bajo, notas especiadas y minerales; mostrando gran complejidad.
- 🍷 Vendimia manual, fermentación de manera natural con las propias levaduras de la uva, crianza en barricas de roble americano de grano fino durante 12 meses para dotar a nuestro vino de sedosidad y complejidad.
- * Nos gusta aportar un pequeño porcentaje de uva blanca en su elaboración, como hacían nuestros antepasados en Rioja, que aporta sedosidad y una mayor estabilidad en el color.

