



# Tinto Gran Reserva

# PERICA

## Viña Olagosa



**Elaboración anual**  
14.000 litros / 18.500 botellas.



**Localización de viñedos**  
Finca Viña Olagosa - San Asensio - Finca Zaco - Haro - Rioja Alta.



**Variedades de uva**  
Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%



**Proceso de elaboración**  
Vendimia manual en cajas.  
Selección de uva de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores.  
Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6.500 lts. de capacidad, donde también realizará la fermentación maloláctica.  
Crianza en barricas Bordoalesas de 225 lts durante 28-30 meses combinando barrica nueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble del Este.  
Crianza en botella durante al menos 36 meses previa salida al mercado.



**Grado de alcohol**  
13,5%



**Temperatura de Servicio**  
18° C



**Notas de cata**  
Color rubí con borde teja. Aroma intenso y complejo fruto de la larga crianza.  
Aromas a vainilla y de fina reducción (a tabaco y cuero fino) con leves notas de bombón de licor.  
Sabroso en boca, taninos pulidos y buena largura.



**Recomendaciones de maridaje**  
Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, pasta, hongos y setas. Huevos. Carnes y aves. Caza. Quesos media curados.

