

Red Gran Reserva Wine PERICA

Viña Olagosa



Elaboración anual

14.000 litros / 18.500 botellas.



Localización de viñedos

Finca Viña Olagosa - San Asensio - Rioja Alta.
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 Bordelesas 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 medio curados.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: infobodegas@grupoperica.com
www.bodegasperica.com

