



# Tinto Crianza

# PERICA

## Vinya Olagosa



**Elaboración anual**  
300.000 litros / 400.000 botellas.



**Localización de viñedos**  
*Finca la Olagosa - Valdeviñas - Ladera de Don Ventura - San Asensio - Casalarreina - Briones y Cenicero - Rioja Alta.*



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



**Proceso de elaboración**  
*Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada. La fermentación maloláctica tendrá lugar en tinas de Roble Francés. Crianza en barricas Bordoisesas de 225 lts de Roble Americano y Roble del Este durante 16-18 meses. Crianza en botella durante al menos 6 meses previa salida al mercado.*



**Grado de alcohol**  
13%



**Temperatura de Servicio**  
16° C



**Notas de cata**  
*Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y negras con notas a vainilla y balsámicos de fondo. En boca transmite su potente y armoniosa constitución, frutosa y tánica suavemente perfiladas por el bouquet del roble, que se prolongan. Sabroso y carnosos, es un fiel exponente de esta bodega.*



**Recomendaciones de maridaje**  
*Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes o quesos.*