

Bodegas Olarra Añares (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Olarra
Nombre	Añares
Año	2014
Uvas	Garnacha (5 %) Mazuelo (3 %) Graciano (2 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	4,60 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre ELABORACIÓN
Fermentación controlada a una temperatura entre 22-26 grados en depósitos de acero inoxidable, empleando levadura seleccionada. Reposo en tinajas de roble americano y francés.

CRIANZA
14 meses en bodega de roble y al menos 4 meses en botella.

CATAS (1)

Fecha	3 de mayo de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	78.0
Notas	Nota de cata de la bodega: Rojo cerezo intenso con reflejos rubí. Complejo en nariz, combina armoniosamente aromas frutales y de crianza. En boca es sabroso y bien estructurado. Final largo y matizado.
Visual	Cereza con ribete picota, capa media baja, limpio, opalescente, algo apagado.



Bodegas Olarra Añares (2014)

Olfato Intensidad media con aromas a fruta muy madura y dulzona.
Le falta frescura.

Boca En boca se muestra algo evolucionado con predominio de aromas a cuero viejo.
En el paso se muestra falta de acidez y taninos presentes.
Con un punto de alcohol al final
Buena persistencia.

BOTELLAS SACADAS (1)

3/5/17	Precio de		3/5/17	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

