



OIASSO

TEMPRANILLO

Varietades: 100% Tempranillo.

Añadas: 2017

Elaboración: Creado a partir de la variedad reina de la Denominación de Origen Calificada Rioja, estas uvas provienen de nuestro viñedo más antiguo de tempranillo y en las condiciones climatológicas más estrictas del secano. Obtenemos las mejores uvas de tempranillo ecológico, para el modelado de este vino, cuidando y criando cada uno de los racimos para obtener uvas de excelente calidad, los cuales, tras una óptima maduración, son vendimiadas de forma manual intentando no romper los racimos durante la recolección y el transporte. Una vez en bodega se usan todos los medios técnicos para su correcta elaboración, una fermentación lenta y controlada, hace aflorar todos los aromas enfrascados en cada una de las bayas. Una crianza tranquila y reposada en barricas de roble francés nuevo (70%) y americano (30%), confieren a este vino, potencia y carácter para realzar sus cualidades. La crianza en botella durante 18 meses, hace a este vino sedoso, agradable y especial. Listo para consumir o guardar y observar muy de cerca esa lenta evolución.

CATA

Fase visual: De color púrpura intenso, con capa media alta, limpio y brillante con irisaciones azuladas típicas de la variedad que a su vez revelan su frescura.

Fase olfativa: Aromas a fruta madura, arándano, mora, fresa, notas de regaliz, sobre un fondo mineral aportado por el suelo calcáreo del viñedo. Su paso por barrica lo hace sutil y elegante y a la vez potente y complejo. El ensamblaje entre el vino y la madera destacan la expresividad de esta fina y elegante variedad.

Fase gustativa: Sedoso elegante, sutil y complejo. Una estructura con taninos suaves elegantes, una acidez equilibrada que aporta frescura y una potencia muy intensa que nos invitan a seguir bebiendo.

Temperatura óptima de servicio entre 16°C y 17°C