

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Viña Olabarri Gran Reserva Rioja 2014

Vinícola Viña Olabarri

Safra 2014

Espanha País

Região Rioja

Tipo tinto

Castas 100% Tempranillo

Teor Alcoólico 14%

estagia 36 meses em barricas de carvalho francês e americano e Maturação

um mínimo de 36 meses de afinamento em garrafa

Temperatura de

Serviço

16°C a 18°C

2026 Guarda

45 a 60 minutos Decanter

Premiações

VEDANTE







Natural

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Olabarri, fundada em 1985 por Pablo Olabarri Bikandi e seus sócios, é fruto da aquisição e reconstrução de uma vinícola centenária do século XIX na cidade de **Anguciana**, que resultou na construção de novas instalações em Haro (capital de Rioja) em 1989, devido à necessidade de modernas e amplas instalações para a vinificação. A partir desse momento, inciou seu trabalho nos vinhos com potencial de envelhecimento.

Atualmente, a vinícola é gerida por seu filho, Luis Olabarri e, ao longo destes anos, tem-se destacado na produção de vinhos de elevada qualidade, com grandes reconhecimentos para as linhas Reserva e Gran Reserva.

Seu Gran Reserva foi eleito pelo Conselho Regulador de Rioja como vinho institucional em safras especiais, começando com a de 1998. Em 2010, iniciaram as exportações de seus rótulos, começando a obtenção de reconhecimento ao nível internacional.

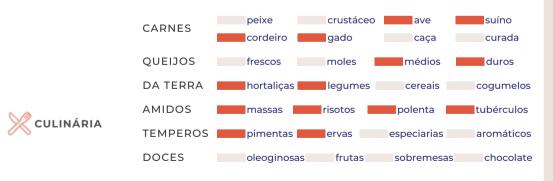
Este 100% Tempranillo foi elaborado com vinhas velhas de rendimentos limitados, garantindo a qualidade máxima de cada grão. Após o término das fermentações alcoólica e malolática, este tinto passou por estágio de 36 meses em barricas de carvalho francês e americano, e um mínimo de 36 meses de afinação em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

elegante e imponente, apresenta taninos integrados e estruturados, alinhados a uma acidez suculenta: seus sabores remetem as frutas negras maduras. além de especiais picantes e também adocicadas: de final muito saboroso



tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta DESCRIÇÃO de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro