

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viña Olabarri Gran Reserva Rioja 2014
Vinícola	Viña Olabarri
Safra	2014
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagia 36 meses em barricas de carvalho francês e americano e um mínimo de 36 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2026
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

apresenta exuberantes frutas negras maduras, notas de alcaçuz, chimia de figo e especiarias (cravo, canela), escoltadas por traços minerais e nuances de torrefação



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA