



PERICA

Vina Olagosa

RESERVA



Elaboración anual

37.000 litros/ 50.000 botellas.



Localización de viñedos

San Asensio: Olagosa/Las Peñas/Peralta/La Matilla.
Rodezno: Galzarra. Zarratón: El Canto.



Variedades de uva

Tempranillo (mayoritariamente), garnacha y mazuelo.



Proceso de elaboración

La vendimia se desarrolla mediante "Vendimia Manual Seleccionada" en cajas de 10 kgs y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica.

Tras la selección en campo, haremos otra antes de entrar en la bodega mediante una "mesa de selección" para quedarnos con los mejores granos de uva. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de 18.000 litros de capacidad.

La Crianza se hace en barricas Bordelesas de 225 litros durante 24-28 meses combinando barrica nueva y seminueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble americano. Crianza en botella hasta su momento óptimo, previa salida al mercado.



Grado de alcohol

13,5-14% vol.



Temperatura de Servicio

15-16°Cº.

Notas de cata



De color granate con reflejos cerezas, intensidad media, limpio y brillante. Buena intensidad aromática con una perfecta combinación de mezcla de fruta roja y negra jugosa. Aromas minerales como el cedro y de notas agradables aportados por el roble, cacao y café. En boca se presenta fresco, intenso, con buena acidez y tanino suave, donde de nuevo las frutas y los toques del roble están presentes. Es equilibrado y fino. Vino con mucho recorrido.



Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.

