



HACIENDA EL OLMO

GRAN RESERVA D.O.C. RIOJA

VARIEDAD / VARIETY
Tempranillo

ALCOHOL / ALCOHOL
13,5%

FASE VISUAL / APPEARANCE
Color rojo cereza elegante y brillante con ribetes ocres.
Elegant and bright cherry colour with an ochre rim.

FASE OLFATIVA / AROMA
Vino con interesante complejidad aromática, de amplia expresión en el que predomina el perfecto equilibrio entre la fruta madura y los aromas especiados y balsámicos aportados por el roble.
Wine with an interesting aromatic complexity, with perfect balance between ripe fruit, spices and balsamic characteristics provided by the oak.

FASE GUSTATIVA / TASTE
Vino carismático y único, que destaca por sus taninos elegantes y aterciopelados con agradables notas a cacao y tostados. Final elegante, sedoso y persistente.
Charismatic and unique, this wine stands out for its lovely, elegant and velvety tannins with pleasant notes of cocoa and toast. Persistent with a long and attractive silky finish.

SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING
Temperatura de consumo entre 16 y 18° C.
Acompañante perfecto para guisos, carnes rojas, tablas de embutidos ibéricos y quesos curados.
*Consumption temperature between 16 and 18° C
Perfect accompaniment for stews, red meats, cured hams and cheeses.*

ALÉRGENOS / ALLERGENS
Contiene sulfitos.
Contains sulphites.



BODEGAS
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com

