

FICHA DE CATA: “Olivita Pérez”

***Variedad de uva garnacha 100% ,vieja de mas de 80 años,
cultivada en vaso y secano 14.5 VOL 5.5AC***

Una de las viñas más antiguas de Villa del Prado es Olivita Pérez.
Cepas de Garnacha de más de ochenta años,
Viña situadas en una de las cotas más bajas de a Comunidad de Madrid (Vega del Alberche)

Sobre suelos sedimentados de origen granítico, que le confieren la mineralizad justa y una astringencia moderada.

Su clima mediterráneo y soleado le proporcionan la acidez optima, que matizada por su paso por barrica de roble americano le confiere su sorprendente personalidad.

VINIFICACION

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 a 15 días aproximadamente a una temperatura de fermentación no superior a 22 grados , con remontados muy suaves .

Fermentación maloláctica en depósito de hormigón , donde permanece son lías durante 3 meses

ENVEJECIMIENTO

Paso muy suave por barrica de roble americano

Color granate picota con ribetes violáceos, capa media-baja y llamativa lágrima glicérica en copa.

Nariz larga e intensa y floral de rosas y violetas; Identidad aromática alta.

Fresco en boca con recuerdo a frutas rojas maduras, licor de cerezas. Potente y glicérico con toques minerales, De volumen y estructura media alta.

En conjunto es un vino que sorprende, fresco, redondo y muy frutal.

Servir preferentemente entre 12° y 14°

Meridarlo con pescados fuertes, asados, carnes en salsa, barbacoas, quesos y arroces aromáticos.

Largo recorrido en Botella