



OGGA RESERVA

VINO

Nombre:	OGGA
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedades de uva:	90% Tempranillo+10%otras
Carácter viñedos:	Sostenible-mas de 100 años
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arenoso
Rango de altitud viñedos:	425 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	20 octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Suave
Maceración prefermentativa:	4 días
Tipo de maceración:	Bazuqueo y suave remontado
Fermentación:	Espontanea. Maloláctica en barrica
Crianza en barrica:	20 meses
Trasiegas:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

Las primeras apariciones de la palabra RIOJA, datan de la época de San Millán de la Cogolla, siendo sus grafías *Ogga*, *Rivo de Oia*, *Rioxa*... hasta llegar a nuestra actual Rioja. OGGA es La Rioja en una botella.

NOTAS DE CATA

Vista: Color negro muy profundo e intenso con ribete teja. Tinta la copa la intensa glicerina que posee.

Nariz: Intenso. Excelente definición. Notas de almendra, bizcocho, torrefactos, tabaco y fruta negra licorosa.

Boca: Gran ataque, con cuerpo, acidez agradable, excelente estructura, equilibrio y buen recorrido. Notas de tabaco y frutos secos. Retronasal floral. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.