

Olagosa crianza 2010

Procede de una selección de uvas (tempranillo 90%, garnacha 5% y mazuelo 5%) de la viña más emblemática, La Olagosa, que proporciona una materia prima inigualable y da nombre a los vinos criados de esta bodega familiar. Es un excelente crianza que posee la personalidad que imprimen el saber hacer de la tradición familiar y la innovación que impulsa la tercera generación al frente de Bodegas Perica

Una vez recogida la uva en su momento óptimo pasa al silencio de la oscuridad de la bodega, donde tras fermentar en tinajas de roble francés siguen unos procesos controlados en todo momento y perturbando, lo justo, la feliz catarsis del mosto fermentado en magnífico vino.

Es limpio y de color intenso con reflejos cereza. Muestra intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y negras con notas a vainilla y balsámicas de fondo. En boca transmite su potente y armoniosa constitución, frutosa y tánica suavemente perfiladas por el bouquet del roble, que se prolongan. Sabroso y carnosos, es un fiel exponente de esta bodega.

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes o quesos.

Temperatura de servicio: 16° C



El mejor brindis solidario



Olagosa Crianza 2010 de Bodegas Perica ha sido el ganador de la XXI Cata de Solidaridad Rotaria organizada por el Club Rotario de Logroño con el fin de seleccionar el mejor vino de Rioja y obtener mediante su venta a los clubs rotarios de España y otros países fondos para el desarrollo de las actividades humanitarias que la Fundación Rotaria lleva a cabo en todo el mundo.

Medio centenar de bodegas de Rioja presentaron sus vinos de las categorías crianza y reserva a esta cata-concurso, que cuenta con las mayores garantías en el proceso de selección, ya que el jurado está integrado por reconocidos expertos en representación de cinco instituciones prestigiosas: Estación Enológica de Haro, Estación de Viticultura y Enología de Laguardia, Estación Enológica de Olite, Cofradía del Vino de Rioja y Universidad de La Rioja. La dirección técnica corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.



CARÁCTER GANADOR

*Un Rioja
de excepcional calidad,
que expresa el carácter,
la dedicación
y el esfuerzo
que impulsan a renovarse
desde el cariño
y el respeto de la tradición*



XXI CATA DE SOLIDARIDAD ROTARIA



ROTARY CLUB DE LOGROÑO - tlf: 941 262068 - 638-626825
e-mail: rotary.logrono@fer.es

Rotary Club de Logroño



Bodegas Perica

VIÑEDOS PROPIOS-BODEGA FAMILIAR



Ubicada en la localidad riojana de San Asensio, Perica es una bodega familiar que cumplió el pasado año el centenario de su creación y que en los últimos años ha experimentado un importante proceso de renovación para implantar las últimas tecnologías en los procesos de elaboración y crianza de los vinos y enfocar su actividad hacia el enoturismo.

Posee más de 140 hectáreas de viñedos propios en las mejores zonas de la Rioja Alta, entre los que su viña más emblemática, La Olagosa, proporciona una materia prima excelente que da origen al Olagosa Crianza 2010. La uva es seleccionada en el campo y se vendimia de forma manual en cajas de 10 kilos, posteriormente entra en bodega mediante una mesa de selección para de ahí pasar a fermentar en tinas de roble francés.

Este vino de guarda, especialmente seleccionado para participar en el concurso, define la filosofía de la bodega basada en el esfuerzo, atención al detalle, así como respeto y cariño a la herencia vinícola de esta tierra. Unas actitudes que han impulsado a la bodega en el transcurso del último medio siglo a pasar de ser una bodega de carácter local a una empresa internacional.

