

92 PUNTOS PARKER

92 PUNTOS TANZER

91 PUNTOS PEÑIN





OGGA RESERVA 2008

VINO

Nombre: OGGA
Tipo de vino: Tinto Reserva
Cosecha: 2008
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta
Graduación: 14,5 %
Producción total: 12.820 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva: 90% Tempranillo+10%otras
Carácter viñedos: Sostenible-mas de 100 años
Municipio viñedo: Gimileo
Sistema de conducción vides: Vaso
Composición suelos: Arenoso-calcáreo
Rango de altitud viñedos: 425-480 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.Malolactica en barrica
Crianza en barrica: 20 meses
Trasiegos: Semestralmente por gravedad
Tipo de roble: Francés y americano
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.



BODEGAS SANTALBA

AVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA
 TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com