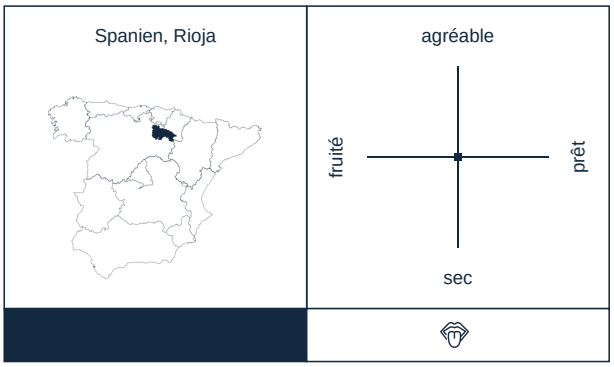
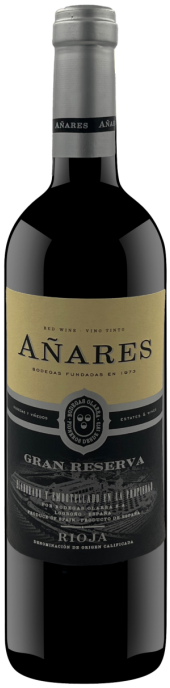
AÑARES GRAN RESERVA DOCA
AÑARES DOCA

BODEGAS OLARRA | 2018



Au nez, lAñares Gran Reserva déploie un bouquet complexe de cassis, de cerise et de mûre, accompagné de fines notes de vanille, de bois de cèdre et de tabac. Sy ajoutent des nuances dépices comme la cannelle et le clou de girofle, qui lui donnent encore plus de profondeur. En bouche, il convainc par une structure équilibrée. Des tanins veloutés et une acidité vivifiante saccordent parfaitement avec des arômes de fruits concentrés. La finale, longue et souple, séduit par de discrètes notes torréfiées et chocolatées.



Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Maturité optimale: 7 - 20 Années

élevé en fûts de chêne

cassis, cerise, mûre, vanille, bois de cèdre, tabac, cannelle, clous de girofle, chocolat

ragoût d'agneau, porc, grillades de boeuf, fromages mûrs, chasse, manchego

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873