



# HACIENDA EL OLMO

## CRIANZA D.O.C. RIOJA

---

**VARIEDAD / VARIETY**  
Tempranillo

**ALCOHOL / ALCOHOL**  
13,5%

**FASE VISUAL / APPEARANCE**  
Color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.  
*Bright cherry red color.*

**FASE OLFATIVA / AROMA**  
En nariz destacan los aromas derivados de la crianza en bodega bien ensamblados con los frutos rojos.  
*Of note, are rich aromas of ripe red fruits beautifully intertwined with the oak.*

**FASE GUSTATIVA / TASTE**  
Vino goloso, sabroso y equilibrado. Con entrada suave y paso marcado por la redondez de los taninos.  
*Rich and rounded, the wine has great poise and balance. Soft tannins working well with the abundant fruit.*

**SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING**  
Temperatura de consumo 16 y 18 ° C.  
Especialmente indicado para pescados grasos y carnes rojas.  
*Drinking temperature 16 and 18°C  
Especially suitable for fatty fish and red meats.*

**ALÉRGICOS / ALLERGENS**  
Contiene sulfitos.  
*Contains sulphites.*



BODEGAS  
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •  
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain  
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com

