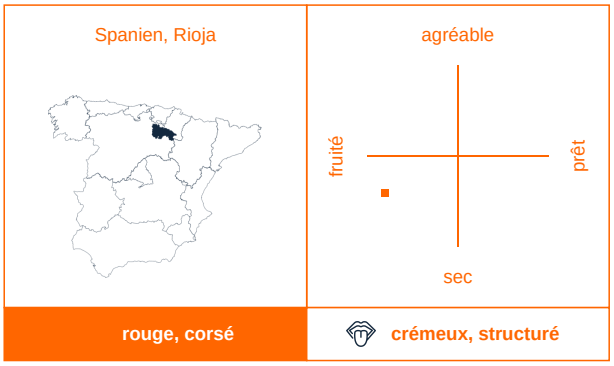
CERRO AÑON RESERVA DOCA
CERRO AÑON DOCA

BODEGAS OLARRA | 2020



Ce vin séduit demblée par son nez fruité et intense. Le bouquet développe des arômes complexes évoquant notamment des notes florales (violette, rose) et des baies de bois mûres (myrtille, mûre). A cela sajoutent des impressions rappelant les fruits secs, le réglisse, le caramel, la vanille et le chocolat. Le palais laisse apparaître une structure fruitée, une texture soyeuse et une belle diversité aromatique. La finale, droite, conséquente et avenante, se révèle tout aussi convaincante. Conclusion : cest une superbe variante dune longue tradition vinifiée de façon moderne, qui promet beaucoup de plaisir aux amoureux du vin.



Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Maturité optimale: 4 - 8 Années

Pendant 20 mois en barrique

mûre, myrtille, baies des bois, pruneau sec, rose, violette, vanille, caramel, chocolat, bois de réglisse

agneau, poulet, pizza, brochettes d'agneau, brochettes de boeuf, steak de boeuf, brochettes de porc, steak de porc, travers de porc, brochette tzigane, steak bûcheron

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VDI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide