

Viña Olabarri



Dzięki uprzejmości importera (Sobiesław Zasada Import Win) miałam okazję przetestować nowe w jego ofercie riojy z [Viña Olabarri](#). Polecam szczególnie miłośnikom tradycyjnych win z regionu Rioja Alta.

Bikandi Crianza 2008 DOC Rioja

Tempranillo z charakterem. Owoc jest spory, duża jest także dawka beczkowej wanilii, dyskretne nuty gorzkiej czekolady. Taniny raczej łaskawe dla podniebienia, nieco tylko drapią, nieco podszczypują i odchodzą w niebyt.

Tempranillo 100%; Cena: 69 pln

Viña Olabarri Crianza 2007 DOC Rioja

O klasę elegantsze i dalece bardziej klasyczne. Pewne siebie, świadome swoich walorów tempranillo w towarzystwie nadpobudliwych jeszcze tanin. Owoc potężny, przyprawiony cynamonem, kawą i odpowiednią kwasowością. Ma niezłe ciało, gładkie, krągłe.

Tempranillo 10%; Cena: 40 pln.

Viña Olabarri Reserva 2005 DOC Rioja

Barwa ciemnej czereśni. To mieszanka tempranillo i graciano, z miazdzącą przewagą tego pierwszego, oczywiście. Krągłe. Miękkie. Aromaty szczodre i szczerze: jest skóra, jest kawa i tytoń. A na tym wszystkim sznytą gorzkiej czekolady. Wspaniałe wino ze świętego w Riosze rocznika. Pozostałą trójkę rozłożyło na łopatki.



Tempranillo 90%, Graciano 10%; Cena: 69 pln

Viña Olabarri Gran Reserva 2001 DOC Rioja

Mięsne, dzikie, krwiste. W tym wszystkim jest wędzony owoc, mocne ciało, dużo przypraw. W samotności – wymagające, w towarzystwie dzicyzny, wyobrażam sobie, łatwiejsze i przyjemniejsze. Podoba mi się.

Tempranillo 80%, Mazuelo&Graciano 20%; Cena: 99 pln.