



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

OLARRA

GRAN RESERVA 2011

DOCa Rioja

Un vino que rinde homenaje a nuestro origen, recuperando procedimientos de elaboración de la época dorada de los vinos de Rioja

VARIETADES	Tempranillo y Mazuelo.
ELABORACIÓN	Procedimiento de elaboración tradicional de los años 70. Viñas viejas plantadas en suelos pobres con baja producción. Embotellado a principios de 2015 sin estabilización tartárica previa para preservar intacta la estructura y la sapidez del vino.
CRIANZA	Reducción de los encubados para dar prioridad a la viveza del vino, mayor finura y solidez en boca. Final de fermentación sin orujas. Maloláctica y primera crianza en barricas nuevas de Missouri y centro de Francia. Crianza del segundo año en barricas viejas para destacar los aromas primarios y de fermentación frente a los propios de la crianza.
NOTA DE CATA	Capa profunda color rubí con tonos iodados. En nariz destaca la complejidad de los aromas formados durante su estancia en botella, el bouquet. Todo un muestrario de aromas que se suceden tras la decantación del vino; balsámicos, especiados, ahumados... El recuerdo de frutos rojos y negros permanece aún en la vía retronasal. La entrada en boca es suave y sin aristas, con gran concentración de componentes sápidos que dotan de solidez al paladar medio. Largo tras ser tragado, se aprecian bien su estructura y viveza.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com