



**Bodegas Olarra**

FUNDADA EN 1973

**OLARRA**

**RESERVA 2018**

**DOCa Rioja**

*Un vino honesto y armonioso con excepcional equilibrio entre fruta y madera, especial franqueza aromática y suavidad en boca*

**VARIETADES**

Tempranillo y Garnachas cultivados en las tres subzonas de la DOCa Rioja.

**EL VINO**

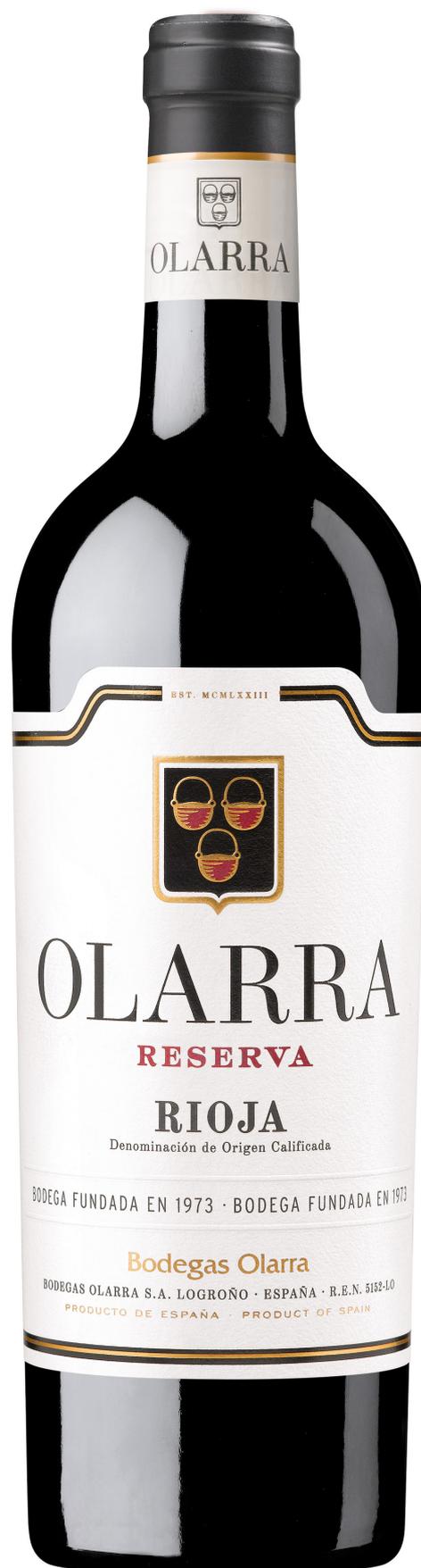
De entre los vinos disponibles en la cosecha 2018, esta partida fue seleccionada tras las catas de seguimiento a los seis, doce y dieciséis meses de crianza en barrica. El Comité de Cata de la Bodega decidió elegirlo por su excelente evolución, su franqueza en nariz y su elegancia.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**

Al modo de las elaboraciones clásicas de finales del siglo pasado, se llevaron a cabo encubados cortos con el fin de mantener la frescura original y los perfiles más varietales. Criado durante dieciocho meses en barricas nuevas de roble de Missouri con trasiegos periódicos. Tras una clarificación ligera con clara de huevo, fue embotellado para su período de crianza en botella.

**NOTA DE CATA**

De capa media-alta, presenta color rubí con matices cereza. Vivo y brillante. En nariz, las notas predominantes son los frutos rojos, la vainilla y los tonos especiados. Aromas más complejos (miel, tostados...) empiezan a tomar protagonismo hacia la formación del bouquet. La boca es firme y suave en el paladar medio, larga y con aromas muy francos que persisten tras ser tragado.



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

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)