



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

OLARRA

GRAN RESERVA 2018

DOCa Rioja

La época dorada

Un vino que rinde homenaje a nuestro origen y recupera la grandeza serena del Rioja clásico. Viñas viejas, baja producción y una elaboración con procedimientos de la época dorada de los vinos de Rioja.

VARIETADES	Tempranillo y Mazuelo.
ELABORACIÓN	Procedimiento de elaboración tradicional de los años 70. Viñas viejas en suelos pobres con baja producción. Embotellado sin estabilización tartárica previa para preservar intactos estructura y sabor.
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 roble americano y francés. Crianza del segundo año en barricas viejas para destacar los aromas primarios y de fermentación frente a los propios de 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. Gran muestrario de aromas tras la decantación: balsámicos, especias, ahumados. Recuerdo de frutos rojos y negros que permanece aún en la vía retronasal. Entrada en boca suave y sin aristas, concentración de sabor y solidez en el paladar medio. Largo, con estructura y viveza.

