



**Bodegas Olarra**

FUNDADA EN 1973

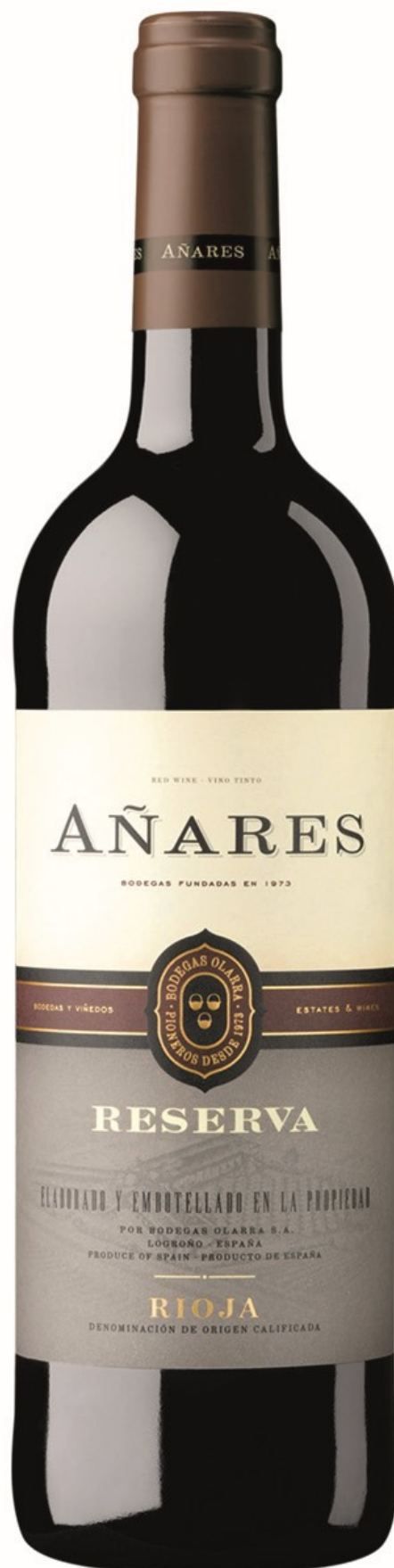
**AÑARES**

**RESERVA**

**DOCa Rioja**

*Cuidada selección de uvas que da como resultado un clásico de Rioja*

VARIETADES	Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo y Graciano 5%
ELABORACIÓN	La cuidada selección del fruto a su entrada en bodega nos permite realizar maceraciones prolongadas, con el fin de asegurar una adecuada extracción de taninos, aroma y otros componentes de la calidad en los vinos resultantes.
CRIANZA	Tras la fermentación se realizaron varios trasiegos en grandes tinas de roble americano antes de un reposo de 18 meses en barrica de roble. Tras su embotellado, Añares Reserva ha permanecido en nuestro botellero desarrollando su bouquet y redondez.
NOTA DE CATA	Cereza intenso con brillos rubí. Vino para guardar. Su complejidad aromática incluye frutos rojos, regaliz y tonos ahumados, que evolucionan hacia aromas animales, tras ser descorchado. En boca, resulta largo y estructurado, reapareciendo el postgusto frutal.



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)