



# Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

## AÑARES

### ROSADO DOCa Rioja

*Pensado desde su concepto como los  
grandes clásicos de Rioja*

|              |   |
|--------------|---|
| VARIETADES   | Tempranillo, Mazuelo y Viura  |
| ELABORACIÓN  | El marcado carácter mediterráneo de este rosado procede de viñedos situados en suelos pobres, poco profundos y bien drenados. El fruto fue recogido tempranamente con el fin de retener un marcado carácter varietal. El Tempranillo Tinto fue encubado y sometido a una corta maceración. Posteriormente se sangraron los depósitos y el mosto fue fermentado a temperaturas entre 15 y 18 °C. Las uvas de Tempranillo Blanco y Mazuelo se prensaron directamente, vinificándose 'en blanco' desde el principio. Posteriormente, los vinos se criaron durante varios meses sobre sus lías finas con batonnages periódicos. |
| NOTA DE CATA | Color rosa pálido con matices salmón y el brillo de su capa. Nariz intensa con aromas de gamas florales y frutales, así como notas variadas originadas durante su vinificación. En boca muestra buena estructura y muestra suave acidez y frescura. Gran ligereza y persistencia.   |



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)