



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

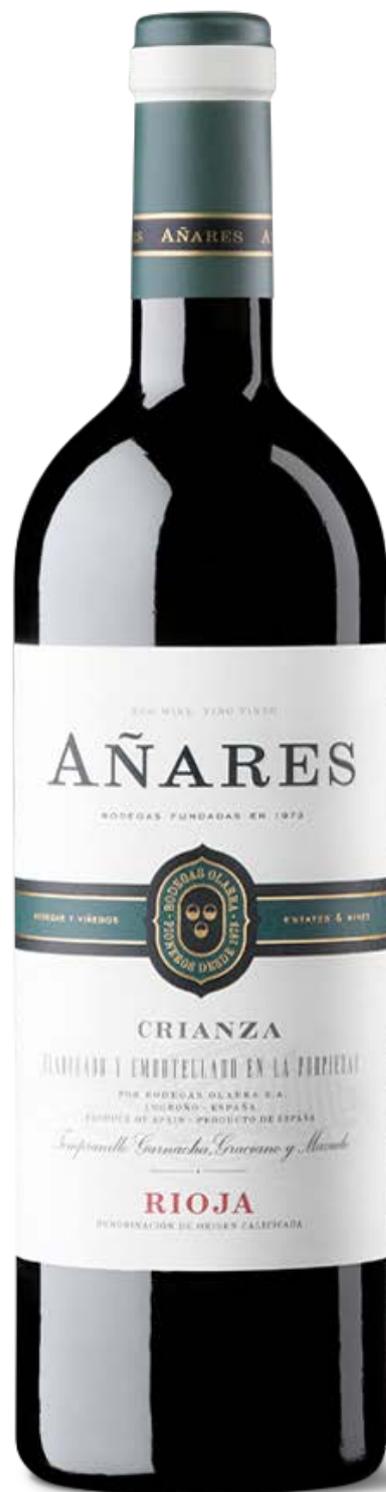
AÑARES

CRIANZA 2022

DOCa Rioja

Un Rioja esencial

VARIETADES	Selección de Tempranillos y otras variedades (Garnacha, Graciano y Mazuelo)
ELABORACIÓN	Elaboración controlada entre 22º y 28º C en depósitos de acero. Tiempos de maceración entre 15 y 21 días. Reposo en tinas de roble.
CRIANZA	De 14 a 16 meses en barricas y posterior crianza en botella de, al menos, 8 meses.
NOTA DE CATA	Rojo cereza vivo e intenso. Reflejos púrpuras. Aromas de frutos rojos frescos, acompañados de la madera y otras más complejas especias, tostados...). Entrada suave en boca. Sólido y largo postgusto.



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

www.grupobodegasolarra.com