



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

www.grupobodegasolarra.com