



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

CRIANZA

DOCa Rioja

Elaborado mediante un ensamblaje de uvas y viñedos de gran calidad

VARIETADES	Tempranillo 90%, Mazuelo y Graciano 10%
ELABORACIÓN	Uvas procedentes de Rioja Alta, Media y Rioja Alavesa. Fermentación entre 20 y 26 °C para preservar aromas varietales. Remontados diarios durante la maceración de 18 días. La tercera parte del vino realizó la maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano.
CRIANZA	Entre 14 y 16 meses en barricas de roble americano, con trasiegos periódicos. Tras la clarificación y embotellado permanece en botella un mínimo de cuatro meses.
NOTA DE CATA	Rojo oscuro de intensidad alta y notas de cereza. Aromas frutales que preceden a los especiados, dan paso con el tiempo a una mayor complejidad aromática, como las grandes añadas de Rioja. En boca presenta muy buena estructura, lo que le augura gran longevidad. Es suave y redondo en el ataque y de postgusto largo.



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

www.grupobodegasolarra.com