Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

GRAN RESERVA 2018

DOCa Rioja

Un gran vino surgido en el viñedo gracias a la calidad de la uva

VARIEDADES	Tempranillo 85%, Mazuelo y Graciano 15%
ELABORACIÓN	Vendimia tardía, esperando al momento de completa madurez del fruto. Selección previa a la fermentación, que tuvo lugar a 28 ºC, con maceración larga que se prolongó alrededor de un mes.
CRIANZA	Barricas nuevas que acogen la fermentación maloláctica y una posterior crianza sobre lías con batonnages periódicos durante algo más de dos meses. El vino es trasegado a barricas nuevas de roble francés y americano, donde permanece durante seis meses. Se separa el vino de las lías para pasar dos años más en barrica.
NOTA DE CATA	Capa oscura y profunda, ribeteada con brillos de color rubí. Delicado equilibrio de aromas en nariz, donde se abre con aromas de frutos rojos, con notas ahumadas y de otras especias. Los aromas se van haciendo más complejos con el paso del tiempo, evolucionando a tabaco y cuero. En boca es amplio y redondo, dejando paso a una elegancia que destaca por encima de todas las cosas.

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