



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

RESERVA 2019

DOCa Rioja

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

COMPOSICIÓN VARIETAL	Tempranillo 85%, Mazuelo y Graciano 15%
ELABORACIÓN	Fermentado a temperatura controlada alrededor de los 30°C con maceraciones medias.
CRIANZA	Tras permanecer 20 meses en bodega, este reserva se encuentra en su momento óptimo de cata. Se le augura una extraordinaria evolución con el paso del tiempo.
NOTA DE CATA	Roja cereza con brillos rubí. Aromas complejos y finos. En boca es redondo y bien estructurado como resultado de su dilatada estancia en botella.



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

www.grupobodegasolarra.com