



# Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

## AÑARES

### CRIANZA 2023

DOCa Rioja

*El Rioja Esencial*

*Añares Crianza ha acompañado durante años mesas, barras y conversaciones. Fruta roja, crianza justa, entrada suave y final largo para un vino cercano y reconocible. Puro equilibrio y amabilidad.*

VARIETADES	Selección de Tempranillo y otras variedades (Garnacha, Graciano y Mazuelo).
ELABORACIÓN	Elaboración controlada a una temperatura entre 22 y 26 °C en depósitos de acero inoxidable. Tiempo 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.

