



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

GRAN RESERVA 2020

DOCa Rioja

Pura elegancia

*Vendimia tardía y una cuidada selección de uva,
pensada para dar profundidad y complejidad.
Prolongada crianza para un tinto amplio y redondo,
de capa profunda, frutos rojos y notas ahumadas.*

VARIEDADES	Tempranillo, Mazuelo y Graciano.
ELABORACIÓN	Vendimia tardía, esperando al momento de completa madurez del fruto. Selección previa a la fermentación que tuvo lugar a 28º C. con maceración larga que se prolongó alrededor de un mes.
CRIANZA	Barricas nuevas que acogen 1a 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 bodega.
NOTA DE CATA	Capa oscura y profunda, ribeteada con brillos de color rubí. Delicado equilibrio de aromas en nariz, donde se abre con 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.

