



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

AÑARES

CAVA BRUT

DO Cava

Intenso, seco, con delicado aroma y ligero amargor

VARIEDAD	Viura 100%
ELABORACIÓN	En depósito de acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14 y 16 °C. Levaduras seleccionadas especialmente por su poder aromático. Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas.
DEGÜELLO	Después de permanecer en rima durante 14 meses.
NOTA DE CATA	Amarillo pajizo. Fina burbuja y buena combinación de aromas varietales de rima en botella. Embotellado sin clarificación ni estabilización, por lo que puede presentar precipitados. En este caso se recomienda decantar antes de su consumo.
GRADO	11,5 % vol.
AZÚCAR RESIDUAL	8 gramos/litro



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

www.grupobodegasolarra.com