



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

GRAN RESERVA 2015

DOCa Rioja

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

| | |
|--------------|--|
| VARIETADES | 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 °C, 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 bodega. |
| 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