



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

RESERVA

DOCa Rioja

Pensado desde su concepto como los grandes clásicos de Rioja

COMPOSICIÓN VARIETAL	Tempranillo 80%, Garnacha 5%, Mazuelo y Graciano 15%
ELABORACIÓN	Fermentado a temperatura controlada alrededor de los 30°C con maceraciones medias.
CRIANZA	Tras permanecer 20 meses en barrica, 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