



BODEGAS
ONDARRE

ONDARRE
7 PARCELAS
CRianza

DOCa Rioja. Vino de Municipio

*7 Parcelas, 7 suelos diferentes.
La expresión de la diversidad*

**COMPOSICIÓN
VARIETAL**

Tempranillo y Mazuelo procedente de la diversidad de suelos de Viana. Pequeños viñedos situados entre los 400 y 700 m de altitud. Suelos calizos y poco profundos, afloramientos de yesos y calizas y suelos profundos ligeros y bien drenados.

ELABORACIÓN

Fruto sano y en su justa madurez para conseguir un 'vino de guarda'. Fermentación entre 18 y 24 °C con el fin de preservar los aromas de Tempranillo y Mazuelo.

Tiempos de maceración en torno a las dos semanas, con remontados diarios. Se extraen así los componentes de calidad, manteniendo los aromas frutales.

CRianza

Crianza en barricas de roble americano y francés durante 12/16 meses con trasiegos periódicas.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro con ribetes púrpura. Aromas de frutos rojos y negros combinan con otros especiados. Perfil aromático fresco y limpio.

En boca presenta una entrada suave y redonda, solidez y peso en el paladar medio y gran persistencia final con postgusto dulce.



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

www.grupobodegasolarra.com