



BODEGAS  
ONDARRE

ONDARRE  
**7 PARCELAS**  
**CRianza 2016**

DOCa Rioja

*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 trasiegas 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](mailto:info@bodegasolarra.es)

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)