BODEGAS
ONDARRE

SEÑORÍO DE ONDARRE

RESERVA 2019

DOCa Rioja

La personalidad de un viñedo en laderas y barrancos trasladada a la botella

COMPOSICIÓN VARIETAL	Tempranillo 85%, Mazuelo 10%, Garnacha 5%
ELABORACIÓN	Viñedo distribuido en pequeñas parcelas situadas en laderas y barrancos orientados al mediodía. Plantaciones viejas de secano con muy baja producción. La fermentación de las variedades se lleva a cabo por separado con temperaturas entre 14 y 28 ºC.
CRIANZA	Crianza en barrica bordelesa de roble americano y francés con cuatro trasiegos. Una vez embotellado permanece en nuestro botellero hasta su momento óptimo de consumo.
NOTA DE CATA	Rojo cereza intenso. Aromas frutales con matices especiados, vigoroso en boca, estructurado, amplio, con taninos nobles bien conjuntados y muy largos. Final largo y persistente.

GRUPO BODEGAS OLARRA

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

www.grupobodegasolarra.com