



ONDARRE VALDEBARÓN

TINTO 2022
DOCa Rioja

*Toda la tipicidad de viñedos pobres
y en las laderas de Viana*

COMPOSICIÓN VARIETAL

La uva con que se elabora este vino proviene de nuestros viñedos sobre suelos poco profundos de areniscas ocreas en las laderas del noroeste de Viana. Esto, unido a un estrés hídrico controlado, da lugar a racimos de grano pequeño que dejamos llegar a plena maduración en la viña. Racimos de reducido tamaño de Tempranillo y mazuelo

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación de Tempranillo y Mazuelo durante 18 días a temperatura controlada. Fermentación maloláctica transcurrida en barricas nuevas de roble. Crianza en barricas de roble americano y francés nuevas durante 6 meses. Posterior crianza en botella de varios meses.

NOTA DE CATA

Vino de color vivo y profundo, nariz compleja marcada por los frutos negros equilibrados con aromas de cedro y tostados, y un paso por boca sólido y persistente sin perder elegancia.



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

www.grupobodegasolarra.com