BODEGAS
ONDARRE



ONDARRE

VALDEBARÓN

TINTO 2023

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 ocres 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.

GRUPO BODEGAS OLARRA

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

www.grupobodegasolarra.com