



BODEGAS
ONDARRE

MAYOR DE
ONDARRE

RESERVA 2018
DOCa Rioja

La selección de las mejores uvas de los mejores viñedos

COMPOSICIÓN
VARIETAL

Tempranillo (92%), Mazuelo y otras variedades.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional. Encubado durante tres semanas y fermentado entre 20°C y 28°C, con remontados diarios y *delestages*. Degradación maloláctica realizada en barricas nuevas de roble del Centro de Francia, y posterior crianza sobre lías, hasta su trasiego.

CRIANZA

16 meses en barrica francesa. Con el fin de preservar la máxima concentración, el vino clarificó espontáneamente, realizándose sucesivos trasiegos. Tras su embotellado, permanece al menos 20 meses en nuestro botellero.

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro con tonos vivos, presenta en nariz un *bouquet* complejo de aromas frutales, ahumados y de especias. En boca es sólido, largo y de gran concentración, lo que augura una buena conservación. Gran intensidad de la fruta para apreciar mejor la tipicidad de la zona.

NOTA

Edición limitada de 7.534 botellas.

Embotellado sin clarificación ni estabilización por lo que puede presentar precipitados. En ese caso, se recomienda decantar.



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

www.grupobodegasolarra.com



MAYOR DE
ONDARRE

RESERVA 2018
DOCa Rioja

Viñedos de muy baja producción

DESCRIPCIÓN

La uva procede de dos pequeñas parcelas muy especiales ubicadas al noreste de Viana, entre las zonas de Valdecuevas y La Charrina, y unidas por el itinerario del Calvario. Se trata de una zona de laderas suaves de exposición sur y suelos de areniscas y arcillas rojas. Estos viñedos, de los que se hace un seguimiento exhaustivo, tienen una edad superior a los 40 años, edad en la que las cepas han alcanzado el equilibrio óptimo para su calidad organoléptica.

Solo los años de excepcional calidad se elaboran un número limitado de botellas de Mayor de Ondarre. Su baja producción, la ajustada profundidad del suelo y su exposición al viento, permiten que ambas parcelas, año tras año, ofrezcan la mejor calidad de la zona; manteniendo más tiempo la hoja, así como la correlación entre acumulación de azúcares y maduración fenólica. Su especial regularidad a lo largo de los años fue lo que decidió su selección para Mayor de Ondarre.

Estos viñedos producen racimos bien aireados de bayas pequeñas, e ideales aptitudes para la crianza. Sus uvas son vendimiadas a mano, transportadas en cajas de 20 kilos y, tras su paso por la mesa de selección en la que se separan los granos de uva que no alcanzan la calidad exigida, comienza su vinificación tradicional.

Mayor de Ondarre Reserva aún el carácter y personalidad del terroir y el buen hacer de la Bodega.

