



ONDARRE  
BRUT NATURE

CAVA  
DO Cava

*Elaboración natural para un cava intenso  
y muy amplio*

COMPOSICIÓN  
VARIETAL

Viura 100%

ELABORACIÓN

En depósito de acero inoxidable empleando levadura seleccionada y controlando la temperatura entre 14 y 16 °C.

Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas.

DEGÜELLO

Tras permanecer 18 meses en rima.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones doradas. Burbuja fina y persistente, intenso de nariz, amplio, gustoso en boca con final largo y persistente.

GRADO  
ALCOHÓLICO

11,5 ° vol.

AZÚCAR  
RESIDUAL

3 gramos/litro



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)