



SEÑORÍO DE ONDARRE

RESERVA 2015 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 °C.

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.



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

www.grupobodegasolarra.com