



BODEGAS  
ONDARRE

## VARIETAL ONDARRE

**GRACIANO**  
DOCa Rioja

*Con toda la tipicidad de una variedad clásica en la historia de Rioja*

**VARIEDAD** Graciano

**ELABORACIÓN Y CRIANZA** Uvas bien maduras, seleccionadas en viñedos soleados de la ribera del Ebro. Fermentación suave y muy regular a 28 °C. Maceración durante tres semanas con *delestages* y remontados periódicos. Tras el descube, el vino se traspa a barricas nuevas de roble de centro de Francia donde tiene lugar la maloláctica durante 8 días. El vino fue criado en las mismas barricas durante 6.

**NOTA DE CATA** Color cereza de gran intensidad y viveza. La tipicidad de la variedad se revela en aromas balsámicos como menta o anís, acompañados de frutos negros de toffe y especias que completan su cuadro aromático.

En boca destaca su volumen y estructura, mantenidos durante el final con una viva sensación de frescura. Peso en boca.

**NOTA** Edición limitada de 6.585 botellas.

Embotellado sin estabilización, por lo que puede presentar precipitados. En este caso se recomienda decantar antes de su consumo.



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

www.grupobodegasolarra.com