



BODEGAS  
ONDARRE

## VARIETAL ONDARRE

**MAZUELO**  
DOCa Rioja

*La frescura de una variedad histórica de Rioja  
trasladada a la botella*

### VARIEDAD

Mazuelo

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaborado con uvas procedentes de cepas viejas de la variedad Mazuelo, en vendimias tempranas y añadas seleccionadas. Fermentación suave y regular a 24°C, con maceración a lo largo de dos semanas. Maloláctica en barricas nuevas de roble de Missouri, en las que permaneció 3 meses.

### NOTA DE CATA

Capa media alta y color rojo intenso y de gran viveza. Amplio abanico aromático en el que algunas notas florales dan paso a frutos rojos como la grosella, la fresa y la cereza. Como buen mazuelo es afilado en boca, destacando su firmeza así como una viva sensación de frescura final.

### NOTA

Edición limitada de 4.635 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