



BODEGAS
ONDARRE

MAYOR DE
ONDARRE

RESERVA 2015
DOCa Rioja

La selección de las mejores uvas de los mejores viñedos

COMPOSICIÓN
VARIETAL

90% Tempranillo, 5% Mazuelo de viñedos de baja producción y 5% de variedades desconocidas que aparecen en los viñedos viejos.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional. Encubado durante tres semanas y fermentado entre 20°C y 26°C, con remontados diarios y *delestages*. Degradación maloláctica realizada en barricas nuevas de roble de Missouri y centro de Francia, y posterior crianza sobre lías, hasta su trasiego.

CRIANZA

19 meses en barricas (80% francesa y 20% americana). Con el fin de preservar la máxima concentración, el vino clarificó espontáneamente, realizándose sucesivos trasiegos. Tras su embotellado, permanece al menos 17 meses en nuestro botellero.

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro con tonos iodados, 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 6.180 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 2015
DOCa Rioja

Viñedos de muy baja producción

DESCRIPCIÓN

Su uva procede de dos pequeñas parcelas muy especiales ubicadas al norte de Viana, entre las zonas de Valdecuevas y La Charrina, y unidas por el itinerario del Calvario. La zona posee las peculiaridades de los 7 suelos minoritarios admitidos por las DOCa. Rioja. Estos viñedos, de los que se hace un seguimiento exhaustivo, tienen una edad media de 40 años, edad ideal de su ciclo, ya que la planta ha logrado encontrar el equilibrio perfecto entre producción y calidad organoléptica.

Solo los años de excepcional calidad de la uva se elaboran un número limitado de botellas de Mayor de Ondarre. Las dos parcelas origen del vino han demostrado que, año tras año, dan siempre la mejor calidad de la zona. En años calurosos, estas dos parcelas aguantan la hoja y consiguen mantener la correlación entre acumulación de azúcares y maduración fenólica. En años más fríos, por su exposición y poca carga, consiguen la madurez con mayor facilidad que otras parcelas de la zona.

Estos viñedos producen racimos bien aireados, con granos pequeños y con ideales características para la crianza. Sus uvas son vendimiadas a mano, transportadas en cajas de 20 kilos y tras una 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 aúna el carácter y personalidad del terroir y el buen hacer de la Bodega.

