



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

VENDIMIA
SELECCIONADA
DOCa Rioja

Un joven Rioja diferente

VARIETADES	Tempranillo 90%, Garnacha 5% y Graciano 5%
ELABORACIÓN	Fermentación controlada a una temperatura entre 28°-30° en depósitos de acero inoxidable, empleando levadura seleccionada. Reposo en tinas de roble americano y francés.
CRIANZA	6 Meses en barrica de roble.
NOTA DE CATA	Rojo cereza intenso. Aromas frutales en los que se integran las notas de crianza. Buena estructura en boca y final amable.



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

www.grupobodegasolarra.com