



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

CRIANZA
DOCa Rioja

Un clásico renovado

VARIETADES	Selección de viñedo procedente de Rioja Alta y Rioja Media. Tempranillo 90%, Garnacha y Mazuelo 10%.
ELABORACION	Fermentación controlada a una temperatura entre 22 y 26° en depósitos de acero inoxidable, empleando levadura seleccionada. Tiempo de maceración entre 10 y 18 días. Reposo en tinajas de roble americano y francés.
CRIANZA	De 12 a 14 meses en bodega de roble y al menos 6 meses en botella.
NOTAS DE CATA	Rojo cerezo vivo y brillante con reflejos púrpura. Aromas netamente frutales que matizan algunas notas especiadas, ahumadas y balsámicas. Amable, suave y de paso fácil en boca. Largo y fresco.

