



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

RESERVA
DOCa Rioja

*Un elegante y actualizado Reserva de
Rioja*

VARIEDADES	Selección de viñedo procedente de Rioja Alta y Rioja Media. Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo y Graciano 5%
ELABORACIÓN	La cuidada selección del fruto a su entrada en bodega nos permite realizar maceraciones prolongadas, con el fin de asegurar una adecuada extracción de taninos, aroma y otros componentes de la calidad en los vinos resultantes.
CRIANZA	Tras la fermentación se realizaron varios trasiegos en grandes tinajas de roble americano antes de un reposo de 18 meses en barrica de roble. Tras su embotellado, Otoñal Reserva ha permanecido en nuestro botellero desarrollando su bouquet y redondez.
NOTA DE CATA	Cereza intenso con brillos rubí. Vino para guardar. Su complejidad aromática incluye frutos rojos, regaliz y tonos ahumados, que evolucionan hacia aromas animales, tras ser descorchado. En boca, resulta largo y estructurado, reapareciendo el postgusto frutal.



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

www.grupobodegasolarra.com