



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

VERDEJO
DO Rueda

100% Verdejo de Rueda... 100% Otoñal

VARIETADES

Verdejo 100%
Con todas las características propias de su lugar de origen .

ELABORACIÓN

Uvas procedentes de las tierras altas de la DO Rueda. Adecuada maduración del fruto sin caídas de acidez. La vendimia se realizó de manera selectiva, en función del estado sanitario y madurez. Los mostos flor fermentaron a temperatura controlada de 15 °C, con el fin de asegurar la expresión varietal de los aromas de la variedad Verdejo y sus complejos aspectos. Posterior clarificación y estabilización.

NOTA DE CATA

Color pajizo pálido con reflejos acerados. La nariz es franca e intensa, con aromas de frutas blancas sobre las que destacan notas minerales, de ortigas y miel. En boca, el vino es amplio y sabroso en su entrada, elegante y estructurado, con un final largo de recuerdo ácido.

