



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

RECIENTE

CRIANZA
DOCa Rioja

Un coupage elegante, fresco y equilibrado

VARIETADES	90% Tempranillo y 10% Graciano y Garnacha.
ELABORACIÓN	Selección de viñedos. Elaborado a partir de uvas de las subzonas de de Rioja Alta, Alavesa y Media. Concepto de Ensamblaje. Fermentación entre 20º y 26º. Tiempo de maceración 15 días. La mitad de sus componentes realizaron la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.
CRIANZA	Criado 12 meses en barrica de roble americano.
NOTA DE CATA	Rojo picota de gran intensidad con brillos rubí. Aromas frutales. En boca buena estructura. Suave y redondo.



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

www.grupobodegasolarra.com