



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

RECIENTE

RESERVA
DOCa Rioja

“ Tres años de espera para un Reserva de Rioja para disfrutar, para celebrar, para compartir...”

VARIETADES	90% Tempranillo y 10% Mazuelo y Graciano.
ELABORACIÓN	Selección de viñedos. Elaborado a partir de uvas de las subzonas de de Rioja Alta. Fermentación entre 24º y 28º. Tiempo de maceración 18 días.
CRIANZA	Criado 16 meses en barrica bordelesa de roble americano y francés.
NOTA DE CATA	Capa alta. Rojo cereza de gran intensidad. Aromas frutales con matices especiados. Vigoroso en boca, carnoso y estructurado. Final largo y persistente.



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

www.grupobodegasolarra.com